

Krucze tartaleki z czarnymi porzeczkami i truskawkami



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	300 gram
masło	200 gram
cukier puder	100 gram
żółtko jajek	2 sztuki
porzeczki	1 szklanka
truskawki	
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane proporcje 3(mąki):2(tłuszczu):1(cukru) to jedna z żelaznych reguł dobrego ciasta kruchego. Właściwie można na tym poprzestać i nie ma potrzeby dodawania żółtek, ja jednak lubię kruche ciasto z żółtkami - żeby było bardziej kruche żółtka mają być ugotowane na twardo. Kolejną żelazną regułą jest jak najkrótsze wyrabianie ciasta - składniki mają być zimne i nie wolno dopuścić do ich przegrzania. Reguła numer trzy - unikamy wyrabiania ręką. Wszystkie składniki siekamy nożem - da się. Numer cztery - wyrobione ciasto formujemy w kulę i schładzamy.

1. Zaczynamy od ciasta - masło siekamy z cukrem, potem dodajemy mąkę i żółtka. Mniej doświadczeni mogą dolać dwie łyżki lodowatej wody - będzie łatwiej. Formujemy kulę i wrzucamy do lodówki na około godzinę.

2. Porzeczki - my najbardziej lubimy czarne, ale ciekawie smakuje połączenie czarnych, czerwonych i białych- otaczamy mąką ziemniaczaną

3. Ciastem wylepiamy foremki do babeczek - ja używam silikonowych foremek do muffinków - są wyższe.

4. Do każdej foremki wsypujemy porzeczki, na wierzchu każdej kładziemy truskawkę.

5. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do około 180 stopni i pieczemy około 15 minut.

6. Jeszcze ciepłe pudrujemy, tak by cukier się rozpuszczał i tworzył chrupiącą skorupkę.

oczywiście można podawać z lodami lub bitą śmietaną :) Ilość zużytych owoców zależy od głębokości Waszych foremek.

