

Rustykalna tarta z jabłkami i bakaliami



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	100 gram
mąka krupczatka	50 gram
żółtko jajek	1 sztuka
cukier puder	30 gram
margaryna	120 gram
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczka
śmietana	1 łyżka
jabłko	4 sztuka
rodzynki	1 łyżka
orzechy włoskie	2 łyżka
skórka pomarańczowa	1 łyżka
płatki migdałowe	2 łyżka
cukier puder	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąki z cukrem pudrem przesiać na stolnicę, dodać żółtko, margarynę, śmietanę i zagnieść ciasto. Owinąć w folię i odstawić do schłodzenia na 30 minut.

Obrane i pokrojone w kostkę jabłka wymieszać z rodzynkami, orzechami, skórką pomarańczową i cukrem pudrem.

Schłodzone ciasto rozwałkować, przenieść na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, nałożyć jabłka z bakaliami zostawiając kilka cm wolnego miejsca. Brzegi założyć do środka.

Piec tartę w 190' ok. 40 minut. Posypać cukrem pudrem.

