

Rustykalna tarta z jabłkami i cukrem toffi



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
masło zimne	125 gram
woda zimna	3 łyżka
cukier	40 gram
sól	1 szczypta
cukier	3 łyżka
cynamon Prymat	2 łyżeczka
jabłka	4 sztuka
cukier toffi	1/2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać szczyptę soli, cukier oraz pokrojone w kostkę masło. Wszystko posiekać nożem. Zrobić dołek na środku i wlać wodę. Szybko zagnieść ciasto, uformować je w kulę, owinąć folią spożywczą i schować do lodówki do schłodzenia na około 1 godzinę.

W międzyczasie obrać jabłka, usunąć gniazda nasienne i pokroić je na ósemki. Posypać cukrem i cynamonem. Wymieszać.

Schłodzone ciasto rozwałkować na okrąg o grubości ok. 0,5 cm. Na środku ułożyć cząstki jabłek. Brzegi ciasta zawinąć do góry. Brzegi ciasta posypać cukrem. Tartę piec na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia ok. 40-45 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 200 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.