

Świąteczna tarta



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	30 dag
margaryna	15 dag
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 szczypta
cukier puder	3 łyżki

Nadzienie:

masa makowa	3/4 opakowania
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
proszek do pieczenia	1/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dokładamy margarynę i razem siekamy. Dokładamy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto. Odstawiamy do chłodu na około 30 minut. Po tym czasie wykładamy ciastem formę na tarte. Część ciasta zostawiamy i sporządzamy z niego gwiazdy na wierzch tarty.

WYKOŃCZENIE:

Białka ubijamy. Do ubitych dokładamy żółtka, a następnie masę makową. Na koniec dodajemy bułkę tartą oraz proszek do pieczenia. Całość dokładnie mieszamy i wykładamy na ciasto kruche. Na wierzchu układamy wycięte z ciasta gwiazdy. Pieczemy tarte około 45 minut w 180°C.

Wyjmujemy, studzimy.

Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem

To pyszna i słodka tarta o zimowo - świątecznym charakterze. Zawsze się udaje!).

