

Tarta rustykalna z truskawkami



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 g
masło	150 g
cukier	3 łyżki
woda zimna	3 łyżki
sól	szczypta
truskawki świeże	400 g
mąka ziemniaczana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy sól, zimne masło i wodę oraz cukier. Składniki siekamy ze sobą, a następnie szybko zagniatamy kruche ciasto. Z ciasta tworzymy kulę, zawijamy w folię spożywczą i schładzamy w lodówce przez około 60 minut. Truskawki kroimy na pół, większe można na ćwiartki i mieszamy z łyżką mąki ziemniaczanej. Schłodzone ciasto wałkujemy, posypujemy drugą łyżką mąki ziemniaczanej, na środek wykładamy truskawki i posypujemy cukrem; brzegi ciasta zakładamy do środka, tworząc okrągłą formę. Ciasto przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 40 minut. Smacznego!