

## Tartaletki kruche z prażonymi jabłkami i gruszką



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### CIASTO

jaja	2 szt
smietana 18%	1 łyżka
miód prawdziwy	1 łyżka lipowy z imbirem
cukier puder	1.2 szkl
wanilia	1/2 laski
margaryna	1 kostka
mąka pszenna	550 g tortowa typ 450
Soda oczyszczona Prymat	3 szczypty

#### NADZIENIE ;

jabłka	6 szt
gruszka	6 szt
masło klarowane	2 łyżki
cukier kryształ	1 łyżka
miód	1 łyżka lipowy z imbirem
kardamon	1 szczypta do każdej tartaletki
cynamon	1 szczypta do każdej tartaletki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## **Kroki postępowania**

- KROK 1 Do miski wkładamy wszystkie składniki ciasta i zagniatamy je szybko, po czym umieszczamy w lodówce na 30 min.
- KROK 2 Każdą foremkę wylepiamy ciastem, moje mają ok 9cm średnicy wyszło mi 12szt.
- KROK 3 Jabłka i gruszki obieramy, kroimy na małe kawałki i przesmażamy z cukrem na maśle, aż do odparowania soku i następnie studzimy.
- KROK 4 Do każdej foremki wylepionej ciastem wkładamy porcję owoców, oprószamy przyprawami.
- KROK 5 Pozostałą część ciasta wałkujemy i radełkiem kroimy na paski.
- KROK 6 Paseczkami ozdabiamy nasze tartaletki, następnie pieczemy w temp. 180st przez ok 40 min, ja piekę do mocnego zrumienienia się ciasta, bo lubimy kruche dobrze wypieczone, takie ciemne. Należy to kontrolować.