

Ciasto na tartę



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250 g
masło	200 g
sól	1 łyżeczka
woda zimna	80 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski, dodać pokrojone masło i sól. Wymieszać składniki, dolać zimnej wody, szybko wyrobić ciasto, zawinąć je w folię i wstawić do lodówki na około 1 i 1/2 godziny. Ciasto rozwałkować i wyłożyć na formę. Piec w temperaturze 200 stopni 10 minut. Na upieczone ciasto układamy dowolne dodatki i zapiekamy.