

tartaletki marchewkowe



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 g
masło zimne	100 g
jajko	1 sztuka
marchewki duże	4 sztuki
masło	1 łyżeczka
śmietana 30%	2 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
sól	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z mąki, masła, jajka i szczypty soli zagnieść ciasto,
2. uformować kulkę i włożyć na 1-2 godziny do lodówki,
3. po tym czasie ciasto rozwałkować i wyłożyć nim foremki do pieczenia, wykleić ciastem też boki foremek by powstał kołnierz,
4. po nakłuwać ciasto widelcem i piec w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni Celsjusza przez 20 min,
5. marchewki zetrzeć na tarce,
6. na patelni rozgrzać masło, dodać marchew, cukier gałkę muskatołową i śmietanę, chwilę podsmażyć,
7. masę nałożyć do ciastek i zapiekać w piekarniku jeszcze 15 min