

Tartoletki cytrynowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
cukier puder	2 łyżki
zimne masło	150 gram
żółtko jajek	1 sztuka
Krem:	
mąka kukurydziana	75 gram
drobny cukier	220 gram
sok z 3 cytryn	
skórka otarta z cytryny	1 łyżka
woda	1 szklanka
masło	60 gram
woda zimna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę rozgnieść z cukrem pudrem i pokrojonym masłem. Dodać żółtko i łyżkę zimnej wody. Wylep foremki, włóż do lodówki na pół godziny. Przykryj papierem do pieczenia, obciąż fasolą, wstaw do piekarnika nagrzanego do 210 stopni na 15 minut. Usuń folię i papier, piecz następne 10 minut, wyjmij, wystudź.

Mąkę na krem wymieszaj z cukrem, wlej sok z cytryny i wodę. Podgrzewaj mieszając aż krem zabulgotuje. Gotuj minutę, zdejmij z palnika, dodaj skórkę cytryny i masło. Po 10 minutach krem przełóż do foremek. Schłodzony udekoruj owocami.