Mini tartaletki szarlotkowe

SANDRA9

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	160 gram
cukier	1 łyżka
sól	1 szczypta
masło	85 gram
woda	6 łyżek
masło	1 łyżeczka
jabłka	5 sztuk
cynamon	1 łyżeczka
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1 szczypta
wanilia	1 sztuka
cukier brązowy	1/2 szklanki
mąka pszenna	60 gram
cukier brązowy	1/4 szklanki
cynamon	1 łyżeczka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
masło	2 łyżki
orzechy włoskie	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

1. Wymieszaj 160 g mąki, 1 łyżkę soli i 1 łyżkę cukiru w dużej misce.

2. Dodaj 85 g masła i przy pomocy mieszadła do ciasta albo widelca, rozdrobnij masę, aż będzie w konsystencji przypominać gruby piasek.

3. Wlej lodowatą wodę i szybko uformuj kulę.

4. Spłaszcz ciasto i zawiń w folię spożywczą.

5. Włóż do lodówki na około 30 do 60 minut. Jeżeli masz mało czasu, włóż ciasto do zamrażarki na około 15 minut.

Nadzienie:

1. Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki (orzechy, 1 łyżeczka stiopionego masła, jabłkła pokrojone w małą kostkę,1 łyżeczkę cynamonu, 1 łyżeczka imbiru w proszku, ziarenka z wanilii i 1/2 szklanki cukru brązowego (jeżeli nie masz, dodaj troszkę mniej białego).

2. Odłóż na bok, aby wszystkie smaki dobrze się połączyły.

Kruszonka:

1. Zmieszaj 60 g mąki pszennej, 1/4 szklanki brązowego cukru, 1 łyżeczkę mielonego cynamonu, szczyptę gałki muszkatołowej, szczyptę soli.

2. Wlej rozpuszczone 2 łyżki masła i raz jeszcze wszystko dokładnie zamieszaj, aż powstanie dość drobny piasek.

3. Odłóż na bok, aby masło lekko stężało.

Tartaletki:

1. Rozwałkuj ciasto.

2. Wytnij kółka wykrawarką do ciastek.

3. Posmaruj lekko blaszkę do tartaletek stopionym masłem albo oliwą w spreju.

4. Wyłóż foremkę kółkami z ciasta i do środka połóż masę jabłkową.

5. Wierzch posyp kruszonką.

6. Jeśli kruszonka zbiła się w duże grudki, lekko ją rozkrusz.

7. Piecz w piekarniku nagrzanym do 175°C przez 25 minut.

8. Pamiętaj, że czas zawsze może się różnić w zależności od piekarnika i wielkości oraz grubości tartaletek.

9. Kiedy mini ciasteczka nabiorą lekko złotego koloru, wyjmij je z piekarnika i ostudź na kratce.