

Czereśniowe tartaletki



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka	1,5 szklanki
margaryna	0,5 kostki
cukier puder	2 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
jajko	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ocet	1/3 łyżki

DODATKOWO

czereśnie	do środka
grysik	do posypania ciasta
cukier puder	do dekoracji
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dodajemy do niej pozostałe składniki ciasta: żółtko, jajko, margarynę, proszek do pieczenia, ocet oraz cukier puder. Energicznie zagniatamy ciasto. Gotowe dzielimy na dwie części w proporcji 1/3 i 2/3.
- KROK 2 Czereśnie myjemy i osuszamy. Tak przygotowane drylujemy. Foremki smarujemy tłuszczem.

- KROK 3 Większą część wydzielonego ciasta wałkujemy. Za pomocą foremek wycinamy koła.
- KROK 4 Wyciętymi wykładamy przygotowane foremki. Środek delikatnie oprószamy kaszą manną.
- KROK 5 Na kaszę wykładamy przygotowane czereśnie.
- KROK 6 Mniejszą połowę ciasta ścieramy na tarce o grubych oczkach i posypujemy nim czereśnie. Tartaletki pieczemy około 20 minut w 180°C do zrumienienia. Przestudzone posypujemy cukrem pudrem i podajemy. Dodatkowo można udekorować je świeżymi owocami.