

tarta kokosowo-mandarynkowa



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 g
masło	100 g
jajko	1 sztuka
cukier puder	60 g
mandarynki w puszcze w zalewie	170 ml
mleczko kokosowe	1/2 puszki
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z mąki, masła, jajka, cukru 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 blaszkę, wykleić ciastem też boki blaszki by powstał kołnierz,
4. po nakłuwać ciasto widelcem i piec w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni Celsjusza przez 20 min,
5. mleczko wlać do garnka zagotować,
6. sok z mandarynek połączyć z sokiem z limonki i mąką ziemniaczaną, dodać do mleczka, chwilę pogotować aż zgęstnieje,
7. na tartę wykładamy mandarynki, kilka odkładamy do dekoracji,
8. zalewamy sosem, rozkładamy pozostałe mandarynki i zapiekamy jeszcze 15 min