

Krucze tartaletki z jeżynami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

mąka tortowa	165 gramów
margaryna	50 gramów
masło	60 gramów
sól	1 szczypta
cukier	2 łyżki
woda zimna	3-5 łyżek

Składniki na nadzienie:

jeżyny	500 gramów
cukier	80 gramów
sok z cytryny	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka

Dodatkowo:

jajko	1 sztuka
-------	----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta: Mąkę mieszamy z solą i cukrem i na 10 minut chowamy do zamrażalki. Następnie dodajemy pokrojone w drobną kostkę masło i margarynę i zagniatamy ciasto. Na koniec dodajemy zimną wodę i jeszcze przez krótką chwilę zagniatamy. Ciasto owijamy w folię spożywczą i chowamy na 30 minut do lodówki.

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 190 stopni.

Przygotowanie nadzienia: Jeżyny skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy mąką i cukrem. Dokładnie mieszamy.

Ciasto wyjmujemy z lodówki, 1/3 ciasta odkładamy, a resztę rozwałkowujemy i np. za pomocą małej miseczki wycinamy koła. Ciastem wykładamy foremki do tartaletek. Do środka nakładamy nadzienie. Pozostałe ciasto rozwałkowujemy na prostokąt, następnie wycinamy cienkie paseczki i układamy na nadzieniu tak, aby tworzyły kratkę. Smarujemy roztrzepanym jajkiem.

Tartaletki wstawiamy do piekarnika na ok. 35-40 minut. Smacznego!