

Rustykalna tarta ze śliwkami, cynamonem i nutą imbiru



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	250 g
masło	125 g
jajko	1
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cukier puder	80 g
sól	1 szczypta

Dodatkowo

śliwki węgierki	400 g
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier	3 łyżki
imbir starty	1 łyżka
cynamon Prymat	1 łyżeczka
jajko	1 do posmarowania brzegów
cukier	posypania brzegów
oliwa	do wysmarowania blachy
cukier puder	do posypania tarty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Śliwki pozbawić pestek, pokroić w ćwiartki, wymieszać z mąką ziemniaczaną, cukrem, imbirem i cynamonem.
- KROK 2 Ciasto
Wszystkie składniki ciasta przełożyć do dużej miski, posiekać siekaczką i zagnieść na jednolite ciasto. Wstawić do lodówki na około 30minut. Po tym czasie schłodzone ciasto przełożyć na blachę do pieczenia wysmarowaną oliwą, rozwałkować na kształt koła o średnicy około 35cm. Środek ciasta wyłożyć śliwkami pozostawiając przy brzegu około 3-4cm marginesu. Pozostawiony margines zawinąć do środka delikatnie dociskając, smarować roztrzepanym jajkiem, posypać cukrem i cynamonem.
- KROK 3 Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40-45minut. Tartę ostudzić i posypać cukrem pudrem.