





przepisy.pl

Letnia tarta z brzoskwiniami



Składniki:

- cukier - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- żółtko - 2 sztuki
- mąka tortowa - 170 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- brzoskwinie - 4 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka

 60 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać, dodać żółtka, cukier, sól i schłodzoną Kasie.
2. Szybko zagnieść i wstawić na 1 godzinę do lodówki.
3. Po schłodzeniu ciasto rozwałkować i wykleić nim natłuszczoną formę do tarty.
4. Wstawić do gorącego piekarnika i piec około 15 - 20 minut.
5. W międzyczasie utrzeć jajko z mlekiem i poleać nim upieczoną tartę.
6. Znowu wstawić do piekarnika na 5 minut, aż polewa się zetnie.
7. Brzoskwinie pokroić w półksiężycy i udekorować nimi tartę.
8. Zapiec około 5 minut.
9. Podawać z bitą śmietaną, brązowym cukrem trzcinowym i suszonymi bakaliami. Oczywiście jeżeli ktoś nie jest na diecie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl