



Mini tarty z jabłkami

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 0.33 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- margaryna Kasia - 150 gramów
- żółtka - 3 sztuki
- śmietana 18% - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- NADZIENIE:
- jabłka - 4 sztuki
- cynamon - 2 łyżeczki
- cukru - 0.33 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- bułka tarta - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

80 minut 12 osób Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto zagniatamy ze sobą, szybko i dokładnie, tak aby ciasto miało jednolitą i gładką konsystencję. Tak przygotowane ciasto zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na ok godzinę.
2. Foremki na mini tarty smarujemy margaryną. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy tak na ok 0,5 cm. wycinamy koła i połowę ciasta wykładamy foremkę. Kolejne koła będą nam potrzebne na przykrycie naszej tarty. Foremki z ciastem układamy na blaszce i podpiekamy ok 7-10 min. w temp. 160°C.
3. Jabłka ścieramy na tarce o dużych oczkach i odlewamy powstały sok. Do jabłek dodajemy bułkę tartą, cynamon oraz cukier i cukier waniliowy. Całość delikatnie mieszamy. Tak przygotowany farsz wykładamy na podpieczone ciasto i przykrywamy kolejnym kawałkiem ciasta. Lekko go nacinamy tak by dostało się do środka powietrze. Możemy dodatkowo powycinać listki, serduszka, czy kwiatuszki i dodatkowo umieścić na cieście.
4. Gotowe babeczki ponownie umieszczamy w piekarniku i pieczemy ok 10-15 min. w temp 180°C na złoty kolorek. Upieczone pozostawiamy do przestygnięcia a następnie podajemy z cukrem pudrem, bądź lodami. Smacznego !!

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