



Tarta malinowa

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 100 gramów
- mielone migdały - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- mielony cynamon - 1 łyżeczka
- mielone goździki - 0.5 łyżeczek
- konfitura malinowa - 200 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- mleko - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z cukrem.
2. Mąkę wymieszaj z mielonymi orzechami i proszkiem do pieczenia, dodaj cynamon, goździki i jajko.
3. Wszystko wymieszaj mikserem, a następnie zagnieć elastyczne ciasto.
4. Formę do tarty o średnicy 28 cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką.
5. Ciasto rozwałkuj na grubość 1/2 cm i wylep nim formę do tarty, resztę ciasta jeszcze raz zagnieć, rozwałkuj i pokrój radełkiem na paseczki szerokości 1 cm.
6. Do foremki z surowym ciastem włóż i rozsmaruj konfiturę malinową, a następnie ułóż na niej kratkę z pasków ciasta.
7. Paski posmaruj żółtkiem rozmąconym z łyżką mleka.
8. Ciasto piecz około 25 minut w temperaturze 180 stopni C.

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