



przepisy.pl

Tarta owocowa z lodami na ciepło

 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  220 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- mąka - 1 opakowanie
- cukier - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cynamon - 1 opakowanie
- orzechy - 1 opakowanie
- migdały - 1 opakowanie
- rodzynki - 1 opakowanie
- lody - 1 opakowanie
- owoce sezonowe

Sposób przygotowania:

1. Ciasto jak na kruszonkę: Kasię, cukier ucieramy i dodajemy mąkę tak, aby uzyskać masę, która się nie klei do rąk.
2. Następnie dzielimy ciasto na dwie w miarę równe połówki.
3. Połówką ciasta w miarę równo wykładamy dno i brzegi na wysokość 2 cm blachy lub tortownicy, następnie nakłuwamy widelcem i posypujemy bułką tartą lub kaszką i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do temperatury 220 stopni na około 15 minut, do zarumienienia.
4. Po zapieczeniu spodu nakładamy na całą powierzchnię owoce w dowolnej postaci, według uznania.
5. Na owoce rozkładamy drugą część ciasta, tzw. kruszonkę i zapiekamy do zarumienienia.
6. I ciasto gotowe. Propozycja podania na ciepło z lodami waniliowymi.

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