



przepisy.pl

Tartaletki z lodami Cherry Liqueur



Składniki:

- mąka - 80 gramów
- cukier - 125 gramów
- jajka - 2 sztuki
- proszek do pieczenia
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- Carte d'Or Cherry Liqueur**

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku. W misce ubij jajka z cukrem na puch. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec wlej Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką.
2. Foremki do tartaletek natłuść i obsyp mąką. Do foremek wlej ciasto.
3. Wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piecz około 15 minut. Upieczone tartaletki wyjmij z foremek i wystudź.
4. Do każdej tartaletki włóż lody Carte d'Or o smaku Cherry Liqueur. Udekoruj owocami.

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