

Orzechowe tartaletki



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 25 dag mąki
- 22 dag masła 36 dag cukru pudru
- sól
- 1 żółtko
- 3 dojrzałe gruszki
- 10 dag cukru kryształu
- 13 dag orzechów laskowych
- 1-2 łyżki naturalnego gorzkiego kakao
- gwiazdki anyżu

Sposób przygotowania:

- 1 Zagnieć ciasto z mąki, 15 dag zimnego masła, cukru pudru, żółtka, szczypty soli i 2-3 łyżek lodowatej wody. Schładzaj 30 minut. Po tym czasie wyjmij ciasto, rozwałkuj i wylep nim sześć foremek. Ponakłuj spód widelcem. Piecz 15 min w 180 st.
- 2 Gruszki obierz, przekrój na połówki. Wymieszaj cukier kryształ, zmielone orzechy i kakao. Resztę masła rozpuść, zalej, zmiksuj. Ciasto wylej na podpieczone spody. Wciśnij gruszki. Piecz ok. 30 min w 160 st. Ozdób anyżem.
- 3 Czas ok. 50 min; porcja – 280 kcal, cena 2 zł, 6 porcji.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: