

Mirtela torto

Ingrédients

- 90g da glacia sukero
- 30g da migdala pulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizfaruno
- 2 kuleroj da migdala pulvoro

Préparation

1. Profitu la ru ajn fruktojn dum ankora eblas!
2. Do anta la alveno de a tuno, jen rustikstila mirtela torto konsistanta, tre simple, el sukera pasto kaj multe da mirteloj Ilaro: Pastrorulilo Perforita pleto Onduma cirklo De Buyer Ingrediencoj: Mi uzis migdalan pulvoro Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (neafilita).
3. Prepara tempo: 30 minutoj + 30 minutoj de bakado Por torto de 20cm de diametro: La pasto: da butero moligita da glacia sukero da migdala pulvoro 1 ovo da faruno T55 da maizfaruno Miksu la bone moligitan buteron kun la glacia sukero, kaj la migdala pulvoro.
4. Kiam la miksa o estas homogena, aldonu la ovon, poste la farunon kaj la maizfarunon.
5. Miksu rapide por havi homogenan pilkon, poste envolvu la paston en filmo kaj metu in en la fridujon por almena 1 horo.
6. Poste, etendu la paston al 2mm dikeco.
7. Linigu vian jam buterumitan cirklon, poste metu in en la fridujon almena 2 horojn.
8. Etendu la reston de la pasto kaj tran u striojn irka 1,5cm lar aj.
9. Konservu ilin anka en la malvarmo.
10. Kunmetado & bakado: 2 kuleroj da migdala pulvoro irka da fre aj mirteloj Dispolvu la tortfundon per la migdala pulvoro.
11. Aldonu la mirtelojn, poste kovru kun la stangoj da pasto en kruzoma maniero.
12. Enfornu en la anta varmigita forno je 170°C por irka 30 minutoj, la pasto devas esti ora.
13. Lasu in malvarmeti i anta ol depreni in; servu nude, a kun kuglo da glacio a kun a mkremo, kaj uu!