

Tarta jagodowa

Ingrédients

- 90g cukru pudru
- 30g migdałowej maki
- 1 jajko
- 160g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 2 łyżki migdałowej maki

Préparation

1. Wykorzystajmy czerwone owoce, póki to jeszcze małe!
2. Przed nadziej ciem jesieni, oto rustykalna tarta z jagodami, składająca się bardzo prosto z słodkiego ciasta i dużej ilości jagód Sprężyna: Walek do ciasta Perforowana blacha Złakowany pierścień De Buyer Składniki: Używamy migdałowej maki Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na cały asortyment (nie jest powiązany).
3. Czas przygotowania: 30 minut + 30 minut pieczenia Na tarte rednicy 20cm: Ciasto: miękkiego masła i cukru pudru migdałowej maki 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Wymieszaj miękkie masło z cukrem pudrem i migdałową makią.
4. Gdy masa będzie jednolita, dodaj jajko, potem maki i skrobi kukurydzianą.
5. Szybko wymieszaj, aby uzyskać jednolitą kulę, następnie owiń folią w kształcie lodówki na co najmniej godzinę.
6. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2mm.
7. Wyłoż nim wcześniej natuszczony pierścień, następnie umieść w lodówce na co najmniej godzinę.
8. Rozwałkuj pozostałe ciasto i pokrój na paski o rednicy około 1,5cm.
9. Zachowaj w lodówce równie.
10. Montaż i pieczenie: 2 łyżki migdałowej maki Około dwóch jagód Posyp spód tarty migdałową makią.
11. Dodaj jagody, następnie pokryj paskami ciasta, tworząc kratkę.
12. Piecz w nagrzanym do 170°C piekarniku przez około 30 minut, ciasto powinno być złociste.
13. Oczekaj, aż ostygnie przed wyjęciem; podawaj sam, albo z kulą lodów lub bitą śmietaną i smacznego!