

Tarti ya Bilberry

Ingrédients

- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa mlozi
- 1 yai
- 160g ya unga wa T55
- 50g ya maizena

Préparation

1. Hebu tufurahie matunda mekundu wakati bado inawezekana!
2. Kwa hiyo kabla ya kuwasili kwa vuli, hapa kuna tart aina ya rustic ya bluberi iliyotengenezwa kwa urahisi sana, kwa unga mtamu na bluberi nyingi Vifaa : Rula ya kupikia Bamba la kuchoma lenye matundu Duara lenye mikunjo De Buyer Viungo : Nimetumia unga wa mlozi Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (siyo uhusiano wa kibiashara).
3. Muda wa maandalizi : dakika 30 + dakika 30 za kuoka Kwa tart ya kipenyo cha 20cm : Unga : ya siagi isiyoganda ya sukari ya unga ya unga wa mlozi 1 yai ya unga wa T55 ya maizena Changanya siagi isiyoganda vizuri na sukari ya unga, na unga wa mlozi.
4. Wakati mchanganyiko umekuwa sawa, ongeza yai kisha unga na maizena.
5. Changanya haraka ili kupata mpira ulio sawa, kisha funika unga na weka kwenye friji kwa saa 1 angalau.
6. Kisha, tandaza unga hadi kufikia unene wa 2mm.
7. Ingiza kwenye duara lako lililopakwa siagi awali, kisha weka frijini saa 2 angalau.
8. Tandaza unga uliobaki na kata vipande vya kipenyo cha takriban 1.
9. 5cm.
10. Vihifadhi pia kwenye baridi.
11. Kukusanya & kuoka : Vijiko 2 vya unga wa mlozi Takriban ya bluberi mbichi Nyunyiza unga wa mlozi chini ya tart.
12. Ongeza bluberi, kisha funika na vipande vya unga ili kuunda muundo wa kuchovya.
13. Oka katika jiko lililopashwa moto awali hadi 170°C kwa dakika 30 takriban, unga unapaswa kuwa wa dhahabu.
14. Acha ipoe kabla ya kutoa; serva jinsi ilivyo, au na kipande cha barafu au krimu ya mtindi, na ufurahie!