

Tarta crocanta cu prune

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 25 August 2012 05:37 - Ultima actualizare Duminică, 26 August 2012 11:36



Ingrediente 180 g faina 80 g unt 80 g zahar 1 lingurita praf de copt zahar vanilat coaja de la 1
lamaie 1 ou 500 g
prune
crumble
100 g faina
100 g zahar
100 g unt
1/2 lingurita scortisoara

Mod de preparare

Din faina, unt, zahar, coaja de la lamaie, zaharul vanilat, oul, praful de copt, framantam un aluat care nu se mai lipeste de mana, il invelim in folie alimentara si dam la rece 30 min

Intre timp spalam prunele si le taiem in 2, scoatem samburi,

Crumble- amestecam ingredientele care va rezulta un aluat sfaramicios

Scoatem aluatul din frigider, si il intindem intr-o foaie rotunda, asezam in tava de tarta unsa cu unt

Asezam deasupra prunele, adaugam aluatul de crumble deasupra si dam tava la cuptor cca 40 min sa se rumeneasca deasupra,

Lasam sa se raceasca in tava dupa care pudram cu zahar si portionam

Timp de gatire: 90 de minute.

Complexitate: redusa.