

Minitarte cu mere

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 24 Noiembrie 2012 10:49 - Ultima actualizare Sâmbătă, 24 Noiembrie 2012 10:56



Ingrediente 500 g înghețată de vanilie 500 g mere 150 g nuci 1 lingură cu unt scorțișoară 250 g făină 125

g unt

1 linguriță cu zahăr

1 cană apă

sare

Mod de preparare

1. Cerne făina. În mijloc fă o gropiță în care pune untul, zahărul, sare și apa călduță. Frământă, după care acoperă aluatul cu un șervet și lasă-l la cald cel puțin 2 ore.
2. Întinde aluatul și taie-l în pătrate mari. Umple formele de tartă unse cu unt. Înțeapă din loc în loc și coace în cuptor cam 15-20 de minute.
3. Curăță merele, taie cubulețe și călește-le puțin în unt topit. Scoate aluatul copt din forme și, cât este cald, presară scorțișoară. Servește repede cu înghețată, cubulețe de mere călite și nucă zdrobită.

Pofta mare! ☐