




Tartaletki z jabłkami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna tortowa - 2 szklanka

cukier puder - 10 dag

masło - 15 dag

żółtko - 1 szt.

puree z dyni - 3 łyżka

proszek do pieczenia - - szczypta

śmietana gęsta - 2-3 łyżka

woda zimna - 2 łyżka

sól - - szczypta

Dodatki: -

śmietana 30% - 0,5 szklanka

mleko - 0,5 szklanka

jajko - 1 szt.

cukier puder - 1 łyżka

budyń waniliowy - 2 łyżeczka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

jabłka - 4-5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zimne masło posiekać z mąką, proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Następnie dodać puree z dyni, żółtko i szczyptę soli. Wlać zimną wodę i śmietanę, szybko zagnieść ciasto.

KROK 2: Ciastem wylepić posmarowane tłuszczem foremki do babeczek, nakłuć widelcem i ułożyć na blaszce do pieczenia.

KROK 3: Całe jajko wymieszać z mlekiem, śmietanką, proszkiem budyniowym, cukrem waniliowym i cukrem kryształem. Do każdej babeczki z ciastem wlać porcję budyniu.

KROK 4: Jabłka ze skórką cienko pokroić, delikatnie zwinąć w różyczkę i włożyć do babeczek z płynnym budyniem. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i włożyć blaszkę z tartaletkami na 15-20 minut.