Tarteletki pomarańczowe z budyniem i owocami

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 1 + 1/2 szklanka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
cukier puder - 5 łyżka
cukier wanilinowy - 2 łyżeczka
żółtka - 3 szt.
masło - 15 dag
skórka pomarańczowa suszona - 2 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
budyń owocowy - 1 szt.
mango - 1 szt.
maliny - trochę
winogrona - trochę

Dodatkowe info:

Bardzo smaczne i łatwe do przygotowania tarteletki. Można dodać różne owoce i budyń o dowolnym smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać starte na tarce o dużych oczkach zimne masło, cukier puder, cukier waniliowy, żółtka, skórkę pomarańczową,

KROK 2: posiekać i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Następnie rozwałkować i wylepić foremki. Nakłuć widelcem, wsypać po kilka fasoli i włożyć do nagrzanego piekarnika.

KROK 4: Piec w temp 180 stopni około 12-15minut.

KROK 5: Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu. Tarteletki wyjąć z foremek, zalać budyniem.

KROK 6: Przestudzić i ułożyć owoce.