

## TARTA MALINOWA (TRUSKAWKOWA)



### Ciasto:

20 dag masła w temperaturze pokojowej  
½ łyżeczki soli  
40 ml letniego mleka  
200 g mąki tortowej (można wymieszać z pszeną pełnoziarnistą w stosunku 1:1)  
żółtko

### Masa owocowa:

30-50 dag owoców  
5 dag cukru pudru  
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

### Wykonanie:

Wszystkie składniki zagnieść. Ciasto owinąć folią i włożyć do lodówki na 2 godziny. Formę na tartę o średnicy 25 cm posmarować masłem i oprószyć mąką (silikonowej nie trzeba). Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość ok. 3 mm, wyłożyć nim formę i ponakłuwać widelcem. Rozgrzać piekarnik do 220°C. Maliny (truskawki) wymieszać z cukrem



oraz mąką ziemniaczaną i wyłożyć ciasto. Temperaturę obniżyć do 200°C, wstawić tartę do piekarnika na 30 minut. Po wyjęciu i wystudzeniu posypać grubym białym lub brązowym cukrem.

Najsmaczniejsza jest tarta malinowa, a my przedstawiliśmy wersję truskawkową, którą wykonaliśmy w czerwcu.

**SMACZNEGO!**







