

Ciasto podstawowe na tartę słodką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 25 min

Liczba porcji: 8

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: mąkę i cukier puder przesiać, masło pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać mąkę i cukier puder, dodać masło, żółtka, wodę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Za pomocą łopatką wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i ją lekko spłaszczyć.

Krok 4 - Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5cm, za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy.

Krok 5 - Ciasto chłodzić w lodówce przynajmniej 0,5 godziny.

Krok 6 - Przed pieczeniem nakłuć ciasto widelcem w kilku miejscach.

Krok 7 - Upiec ciasto w temp 180°C przez ok. 20-25 minut.