

## TARTALETKI – KRUCHE BABECZKI Z OWOCAMI OD LOLA'S CUPCAKES

### CIASTO (składniki na 8 sztuk)

- 200 g mąki pszennej
- 100 g schłodzonej margaryny

#### MAESTRA DO CIAST KRUCHYCH

- 2 opakowania cukru wanilinowego ● szczypta soli

### NADZIENIE

- 1 niesłodzony budyń waniliowy
- 450 ml mleka ● 3 łyżki cukru
- 400 g dowolnych owoców jagodowych (jagody, maliny, truskawki, jeżyny)

### PRZYGOTOWANIE:

Zagnieć mąkę z cukrem wanilinowym oraz pokrojona na kawałki specjalistyczną margaryną **MAESTRA DO CIAST KRUCHYCH** i 2 łyżkami zimnej wody. Ciasto zawiń w folię spożywczą i włóż na godzinę do lodówki. Następnie wyjmij je i podziel na 8 części. Wyklej ciastem dna i boki foremek do tartaletek (o średnicy około 10 cm). Z papieru do pieczenia wtnij 8 krążków, którymi przykryjesz kruche ciasto w foremkach. Na papier połóż ciężarki (np. ziarna fasoli lub grochu), aby ciasto uformowało się w foremkach. Tartaletki wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C. Piecz je przez 15-20 minut aż uzyskają złoty kolor.

Po wyjęciu usuń z nich obciążenie oraz papier, a następnie wystudź tartaletki i wyjmij z foremek. Owoce umyj i osusz. Budyń wymieszaj z 1/2 szklanki zimnego mleka oraz cukrem. Resztę mleka zagotuj, dodaj do niego rozprowadzony budyń i gotuj przez chwilę całość. Najlepiej przykryj folią, aby nie utworzył się kożuch! Po zagotowaniu odstaw do ostygnięcia. Następnie tartaletki napelnij budyniem i udekoruj je owocami według uznania. Smacznego!

## MAESTRA DO KREMÓW ZAPEWNI:

### PUSZYSTY KREM

ŁATWE ŁĄCZENIE SIĘ Z POZOSTAŁYMI SKŁADNIKAMI KREMU  
DOSKONAŁE NAPIEWIERZENIE



### PORADY MISTRZÓW

PAMIĘTAJ, BY WSZYSTKIE SKŁADNIKI MIAŁY TEMPERATURĘ POKOJOWĄ, DZIĘKI TEMU ŁATWIEJ SIĘ POŁĄCZĄ.

NIE MIKSUJ PONOWNIE UBITEGO KREMU!

JEŚLI DODAJESZ DO KREMU SKŁADNIKI TJ. CZOKOLADĘ CZY SYROP ZADBAJ, BY ICH TEMPERATURA BYŁA POKOJOWĄ.

