ФРАНЦУЗСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ

	Калории	Белки	Жиры	Углеводы
На 0 г	0	0.0	0.0	0.0
На 100 г	209.7	5.6	13.0	17.3

Ингредиенты

Мука льняная - 200 граммов
Масло сливочное - 175 граммов
Сахар тростниковый - 140 граммов
Желток - 2 штуки
Лимон - 50 граммов
Яблоко - 4 штуки

Процент потерь по массе: 0 %

Описание

Приготовление: 1. Подготовьте ингредиенты. 2. Приготовление теста: Просейте муку в большую миску. Натрите на крупной терке сливочное масло. Перемешайте муку и масло, аккуратно, особо не трите пальцами, чтобы масло не таяло. 3. Добавьте сахар и снова хорошо, но аккуратно перемешайте руками. Должна получиться масляная крошка. Если у вас ванилин или ванильный сахар, добавьте его в этом пункте. 4. Добавьте желтки и ванильную эссенцию (для тех, кто использует эссенцию). 5. Быстрыми движениями скатайте тесто в шар. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут. 6. Приготовление начинки: Почистите яблоки от кожуры и удалите сердцевину. 7. Нарежьте яблоки дольками, сбрызните лимонным соком, чтобы яблоки не потемнели. 8. Достаньте тесто, раскатайте его на 5 см больше диаметра формы. Форма должна быть 23,5 см. 9. Переложите тесто в форму. Шариком из теста хорошо прижмите бортики. Лучше, чтобы шарик был в муке, чтобы не прилипал. Чтобы убрать лишнее тесто с краев, проведите скалкой по краю формы. Так края будут ровные и красивые. 10. Красиво выложите яблоки в форму. 11. Полейте сливочным маслом и затем посыпьте сахаром. Поставьте тарт в разогретую до 200° С духовку в верхнюю ее часть на 45 минут, или пока тарт и яблоки не подрумянятся.

Инструкция по приготовлению

© 2013-2025 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru