

Zajęcia rozwijające kreatywność

Zadanie wykonaj w terminie 28 maja 2020

W tym tygodniu przeżywaliśmy Dzień Matki. Pozostańmy w świątecznym nastroju. Przygotuj wspólnie z mamą na weekendowe popołudnie pyszne ciasto- tartę z jabłkami.

Składniki:

1 i 1/3 szklanki mąki (200 gram) najlepiej krupczatki
100 gram zimnego masła
2 żółtka
szczypta soli
5 łyżek cukru pudru
2 łyżki zimnej wody

UWAGA

Główna zasada przy cieście do tarty: proporcje 2:1 mąki do masła.

Wykonanie

Masło pokrój na kawałki i połącz z pozostałymi składnikami .Zrób to bardzo szybko. Ciasto nie lubi ciepłych rąk. Uformuj kulę, zawiń w folię i włóż na co najmniej godzinę do lodówki. Ciasto można spłaszczyć żeby się potem lepiej wałkowało.



Schłodzone ciasto wałkujemy i przekładamy do uprzednio natłuszczonej i wysypanej odrobina mąki formy. Można też wyłożyć papierem do pieczenia.



Ciasto nakłuć widelcem. Przykryć papierem do pieczenia i obciążyć np. wysypać fasolą, grochem, ryżem aby ciasto nie wyrosło zbyt wysokie . Pieczemy ciasto z obciążeniem w temperaturze około 180 stopni 15 minut. Usuwamy obciążenie i pieczemy jeszcze około 15 minut na złoty kolor. Studzimy.

Kruszonka

W tym czasie gdy wypieka się tarta przygotowujemy kruszonkę.

1 szklanka mąki

0,5 szklanki cukru

0,5 kostki masła

Składniki połączyć dłońmi. Kawałek ciasta wzięty w dłoń i ściśnięty powinien połączyć się w jednolitą grudkę. Do kruszonki można dodać odrobinę soku z cytryny, aromat, patki migdałowe. Kruszonkę schłodzić w lodówce.



Na podpieczony spód nałożyć jabłka , bardzo dobrze sprawdzą się jabłka prażone ze stoika.



Posypać jabłka kruszonką i wstawić do piekarnika .



Wypiekać około 30 minut w temperaturze 180 stopni



SMACZNEGO

