



Sposób przygotowania

Składniki na ciasto zagniatamy w jednolitą, gładką kulę, którą chłodzimy przez 1 godzinę w lodówce. Wylepiamy formę do tarty wysmarowaną lekko tłuszczem, ciasto nakłuwamy. Można odłożyć nadwyżkę ciasta. :) Wszystkie składniki masy mieszamy i wykładamy na tartę. Jeśli zostanie nam trochę ciasta, na wierzchu można ułożyć jakieś ozdobne motywy - u mnie liście winorośli i zwykłe liście. :) Pieczemy ok. 30-35 minut w 180 stopniach C. w termoobiegu. A później studzimy i dowolnie dekorujemy. Taka tarta z jabłuskami i orzechami pocieszy każdego jesiennego smutaska! :) Smacznego! :)

Jesienna tarta orzechowo-jabłkowa



Składniki

- szczypta proszku do pieczenia
- 300 g mąka
- 150 g margaryna
- 1 opak. cukier waniliowy
- 0.33 łyżeczki proszek do pieczenia
- 300 g orzechy włoskie zmielone
- 2 łyżki skórki pomarańczowe kandyzowane
- 2 szt. jabłka (utarte)
- 3 łyżki cukier
- 1 opakowanie cukier waniliowy
- 2 szt. jaja
- 1 szt. jajko
- 1 szt. żółtko
- 1 łyżka cynamon
- 1 szt. barwne lukry, pisaki żelowe lub inne ozdoby o jesiennym charakterze

:)