

Tarta crocanta cu prune

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 25 August 2012 05:37 - Ultima actualizare Duminică, 26 August 2012 11:36



Ingrediente	180 g faina	80 g unt	80 g zahar	1 lingurita praf de copt	zahar vanilat	coaja de la 1 lamaie	1 ou	500 g prune
prune								
crumble								
100 g faina								
100 g zahar								
100 g unt								
1/2 lingurita scortisoara								

Mod de preparare

Din faina,unt,zahar,coaja de la lamaie,zaharul vanilat,oul,praful de copt,framantam un aluat care nu se mai lipeste de mana,il invelim in folie alimentara si dam la rece 30 min

Intre timp spalam prunele si le taiem in 2,scoatem samburi,

Crumble-amestecam ingredintele care va rezulta un aluat sfaramicios

Scoatem aluatul din frigider, si il intindem intr-o foaie rotunda,asezam in tava de tarta unsa cu unt

Asezam deasupra prunele,adaugam aluatul de crumble deasupra si dam tava la cuptor cca 40 min sa se rumeneasca deasupra,

Lasam sa se raceasca in tava dupa care pudram cu zahar si portionam

Timp de gatire: 90 de minute.

Complexitate: redusa.