



Mini tartaletki ze słonym karmelem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Z mąki, proszku, cukru jajka i zimnego masła zagnieść ciasto i odstawić do lodówki na co najmniej godzinę.

Krok 2

Stolnice podsypać mąką i rozwałkować ciasto. W cieście wycinać koła i wylepiać nimi foremki. Zapiec przez 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Krok 3

Do garnka wsypać cukier i dodać łyżkę wody, gotować, aż cukier się skarmelizuje.

Krok 4

Dodać masło, sól i zalać mlekiem, odrobinę mleka przelać do szklanki i rozprowadzić w nim mąkę ziemniaczaną, połączyć z resztą mleka.

Krok 5

Mieszać, aż do momentu kiedy masa nabierze jednolitej konsystencji.

Krok 6

Babeczki napełnić masą i przestudzić. Podawać.

Składniki:

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 jajko

125 g zimnego masła Łaciate

Karmel:

2 szklanki mleka Łaciate

60 g cukru

1 łyżka masła Łaciate

2 łyżki mąki ziemniaczanej

½ łyżeczki soli morskiej