



Krucze tartaletki z bakaliami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Nadzienie: suszone owoce pokrój na drobne kawałki i przełóż do miski. Dodaj cukier, migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, obrane i pokrojone w kostkę jabłko, skórkę z cytryny, skórkę z pomarańczy, sok z pomarańczy, rum oraz przyprawę. Wymieszaj dokładnie, przykryj folia spożywczą i wstaw na całą noc do lodówki.

Krok 2

Na drugi dzień odsącz bakalie na sitku, powstały płyn możesz wykorzystać do przygotowania kompotu lub dodać do lemoniady lub herbaty.

Krok 3

Przygotuj ciasto: do miski wsyp mąkę, dodaj cukier oraz pokrojone w drobną kostkę zimne masło. Szybko zagnieć w dłoniach, aż zaczną robić się grudki. Następnie dodaj żółtko oraz lodowatą wodę, zagnieć i uformuj z ciasta kulkę. Spłaszcz ją i owiń folia spożywczą. Wstaw do lodówki na 30 minut.

Krok 4

Rozgrzej piekarnik do 185 °C (grzanie góra - dół, bez termoobiegu). Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na grubość 5 mm. Z ciasta wytnij krążki o średnicy około 8 cm. Z reszty ciasta wytnij gwiazdki o średnicy 5 cm.

Krok 5

Formę do muffinek posmaruj cienko masłem i oprósz bułką tartą. Przełóż krążki ciasta, dociśnij i do każdej tartaletki nałóż porcję nadzienia. Na wierzchu połóż gwiazdki z ciasta, lekko dociśnij. Posmaruj roztrzepanym jajkiem. Wstaw formę do rozgrzanego piekarnika i piecz przez około 20 minut, aż ciasto będzie miało złocisty kolor. Gdy tartaletki wystygną, oprósz je cukrem pudrem. Smacznego!

Nadzienie:

250 g mieszanki suszonych owoców (rodzynki, żurawina, wiśnie, śliwki, figi itd.)

50 g cukru

1 opakowanie (12 g) cukru waniliowego

50 g drobno posiekanych orzechów włoskich lub pekan

50 g drobno posiekanych migdałów

50 g drobno posiekanych orzechów laskowych

1 duże kwaśne jabłko (np szara reneta)

2 łyżki rumu

3 łyżki skórki startej z cytryny

1 łyżka skórki startej z pomarańczy

1 łyżka soku z pomarańczy

1 łyżeczka mielonego cynamonu

0,5 łyżeczki świeżo mielonej gałki muszkatołowej

Krucze ciasto:

300 g mąki pszennej tortowej

75 g cukru

165 g zimnego masła Mazurski Smak

1 żółtko

2 łyżki bardzo zimnej wody

dotatkowo: 1 jajko do posmarowania ciasta i cukier puder do oprószenia

masło i bułka tarta do wysmarowania formy