

Tarta brad



Tarta brad a fost de foarte mare efect pe masa noastra de Craciun, mai ales ca a stat langa **saratelele** , tot in forma de bradut ☐ , si alte **bunatati de Craciun**, savurate cu mare pofta!!!!!!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 250 g faina
- 1 lingurita sare
- 90 g unt
- 100 ml apa

Pentru umplutura:

- 200 g spanac
- 4 linguri ulei

- 2 linguri cascaval ras
- 100 g samburi de pin
- 2 linguri otet
- sare, piper

!!! Eu umplutura de spanac am facut-o **traditional**, fiindca asa ii place lui Bogdi ☐

Pentru ornat:

- 100 g rosii mici (cherry)
- 100 g cascaval, taiat in felii

Mod de preparare:

Pentru aluat, topiti untul cu 100 ml apa. Turnati apoi intr-un castron si inglobati faina amestecata cu sare.

Aluatul se framanta sub forma de bila si se da la rece cca. 30 min.

Incalziti acum cuptorul la 180 grade (foc potrivit) si ungeti cu unt o tava in forma de brad:



Laura Sava

Intindeti apoi aluatul in tava, in asa fel incat sa acopere putin si marginile:



Intepati aluatul si coaceti cca. 22-25 de minute.

Cand e gata, scoateti aluatul copt din forma, cu grija, si asezati-l pe platoul de servit. Umpleti-l cu umplutura de spanac cu lapte:



Din feliile de cascaval, subtiri, se taie stelute; se taie rosiile in jumatate, ca niste globuri. Se orneaza bradutul ☐



Daca nu aveti tava de bradut, se decupeaza un bradut din hartie, dupa un sablon facut de voi, se aseaza deasupra sablonul si se decupeaza aluatul. Se face din restul de aluat un rulou care se aseaza pe marginea bradului.

Se coace la fel ca si mai sus, la foc potrivit, cca. 22-25 de minute.

Iar daca vreti sa folositi umplutura „originala”, urmati pasii de aici: spanacul se paseaza cu ulei, cascaval, otet, sare, piper si

samburi de pin. Se umple tarta cu spanac si se orneaza cu rosii si stelute de cascaval, ca si mai sus.

Pe masa, cu branza rasa langa, ca o zapada argintie :



Lui Bogdi i-a placut tare mult, a papat toate stelutele de branza topita si rosiiile ☐



Pe masa, langa celelalte preparate de Craciun:

