

# Tarte umplute cu fructe uscate



Si iata ca am ajuns sa va arat si ce puteti face cu **concentratul de fructe uscate** pe care l-am laudat atata! Aceste tarte umplute cu fructe uscate, absolut minunate, va vor aduce mai aproape Craciunul (desi nu ne mai despart de el decat vreo 3, 4 zile de el ☺ )

## Ingrediente pentru cca. 10 bucati

### Aluat de tarte:

- 225 g faina
- 125 g unt
- 25 g zahar pudra
- un praf de sare
- 1 galbenus, batut usor
- 3 linguri apa rece

### Umplutura de fructe uscate:

- 300-400 g concentrat de fructe uscate
- zahar tos pentru presarat

Sfat util: Puteti prepara in avans aceste tarte si le puteti congela, fie crude, fie coapte.

Pentru a le congela procedati in felul urmator: congelati tartele

neacoperite pana se solidifica. Puneti-le in cutii. In momentul consumului le puteti coace direct, timp de 20 de minute.

Pentru a congela tartele coapte, procedati in mod asemanator, iar in momentul consumului decongelati la temperatura camerei si apoi incalziti in cuptorul incins timp de 5 minute.

### **Mod de preparare:**

Cerneti faina si amestecati-o cu un praf de sare. Frecati untul taiat cuburi cu faina pentru a obtine un aluat sfaramicios:



Incorporati zaharul pudra:



Faceti o adancitura in centru si adaugati 1 lingurita de galbenus impreuna cu apa rece ca gheata...eu l-am pus pe tot fiindca era micut

□



Framantati pana se formeaza un aluat moale, deloc lipicios, care se aduna frumos intr-o bila:



Raciti timp de 30 de minute.

Preincalziti cuptorul la semnul 6/200 grade C.

Intindeti aluatul pe o suprafata presarata cu faina pentru a obtine o foaie 6-8 mm. grosime.



Cu ajutorul unei forme rotunde, de marimea tavitelor de tarta, decupati 10-12 bucati din aluatul intins...

Pe mine m-a scutit de treaba asta ajutorul meu de bucatar :))



Ungeti cu grasime (margarina, unt) formele metalice de tarta; presarati-le cu faina...



...si asezati in ele rondelile de aluat. Formele mele, dupa cum vedeti, au fost un pic prea mari si nu am reusit sa le imbrac in totalitate cu aluat..



Umpleti fiecare placinta cu umplutura:



Framantati restul aluatului si decupati rondelile care sa acopere frumos formele (putin mai mici decat cele de la baza)  
Stantati mici stelute unora dintre ele (in centru) si alte cateva

din aluatul ramas:



...obtinand astfel doua „invelisuri” de mare efect ☐



Ungeti tartele cu restul de galbenus (eu, evident -am mai folosit unul :P) si presarati deasupra zahar tos:



Coaceti timp de 15-18 minute, pana se rumenesc.



