

ANIA STARMACH

Tarta rustykalna z borówkami

Co kupić?

- 400g borówek amerykańskich
- 300g mąki pszennej
- 150g masła
- 50g cukru
- 3 łyżki zimnej wody
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Jak przygotować?

1. Połącz ze sobą mąkę pszenną, masło, wodę oraz 50 g cukru. Powstałe ciasto zlep w kulkę i schładzaj w lodówce około godzinę.
2. Borówki wymieszaj z cukrem i mąką ziemniaczaną.
3. Ciasto rozwałkuj, na środku ułóż borówki, zegnij brzegi tak, aby otrzymać okrągłą formę.
4. Tartę przełóż na blachę z papierem do pieczenia. Piecz około 40 minut w temperaturze 180 stopni.