



Tekst i zdjęcie: **anneagathe** - Kuchcik (144)

## **Krucha tarta z borówkami**

Z racji tego, że w mojej lodówce zalegają ostatnio ogromne ilości świeżych borówek amerykańskich, postanowiłam je wykorzystać. Nikt nie narzekał, może

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- masło, 90 g
- smalec, 40 g
- mąka pszenna, 200 g
- mleko 2,0 % , 35 ml
- cukier puder, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 1 szt.
- borówka, 400 g

### **Sposób przygotowania:**

Do miski przesiewamy mąkę, siekamy tłuszcz i dodajemy resztę składników. Wszystko dokładnie wyrabiamy palcami aż całość zrobi się jednolita. Zawijamy ciasto w folię i odstawiamy na godzinę do lodówki. W tym czasie przygotowujemy borówki, które trzeba opłukać i przebrać. Formę do tarty smarujemy tłuszczem (odrobinę), ja dodatkowo posypuję jeszcze bułką tartą. Po godzinie wyjmujemy ciasto i rozwałkowujemy je na grubość 3mm, przenosimy na formę i oblepiamy ją dokładnie. Nakłuwamy całą powierzchnię widelcem lub obciążamy specjalnymi obciążnikami. Wkładamy formę do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 15-20minut (ciasto powinno być lekko zarumienione), po tym czasie na podpieczone ciasto wysypujemy borówki i tak przygotowana forma łąduje z powrotem w piekarniku na 20-25minut. Po tym czasie należy ją tylko lekko schłodzić, pokroić i podawać z bitą śmietaną lub lodami waniliowymi. Smacznego! :)

