



Aluat dulce de tartă

Dificultate ușor

Timp de preparare 20 min.

Timp total 1h 50 min.

Mărime porție 18 bucăți

Ingrediente

- 100 g zahăr
- 200 g unt nesărat, foarte rece, tăiat cuburi
- 370 g făină
- 1 ou
- 1 priză sare
- 1 ½ linguriță zahăr vanilat, preparat în casă sau 1 linguriță extract natural de vanilie

Valori nutritive per 18 bucăți

Calorii 13613 kJ / 3253.6 kcal

Proteine 45.3 g

Carbohidrați 389 g

Grăsimi 170 g

Grăsimi saturate 104.9 g

Fibre 10 g

Sodiu 238.8 mg

Preparare

1. Puneți zahărul în bolul de mixare și pulverizați 15 sec./viteza 10.
2. Adăugați untul, făina, oul, sarea și zahărul vanilat și reglați 25-30 sec./viteza 5 ajutându-vă de spatulă. Scoateți aluatul din bol, dați-i formă de minge și înfășurați-l în folie alimentară. Puneți aluatul în frigider timp de 1 oră.

3. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Ungeți o formă de tartă sau tapetați o tavă cu hârtie de copt și puneți-o deoparte.
4. Întindeți cu sucitorul o foaie de aluat de 5 mm grosime, între două foi de hârtie de copt sau folie alimentară. Puneți această foaie în forma de tartă sau decupați biscuiți cu ajutorul formelor de tăiat biscuiți și puneți-i în tava pregătită. În cazul tartei, înțepați aluatul cu furculița pentru a împiedica formarea de bule de aer. Coaceți crusta de tartă 15-20 minute (180°C), iar biscuiții 10-12 minute (180°C) sau până se rumenesc. Lăsați să se răcească complet pe un grătar după care decorați, umpleți sau păstrați într-o cutie închisă etanș.

Obiecte utile

folie alimentară, frigider, cuptor, formă de tartă (Ø 26-28 cm) sau tavă și hârtie de copt, sucitor, forme de tăiat biscuiți, grătar

Recomandări & Sfaturi utile

- Nu frământați aluatul cu mâna inutil, căci crusta de tartă sau biscuiții nu vor mai fi fragezi.
- Dacă aluatul se încălzește și devine dificil de lucrat, puneți aluatul pe care l-ați întins deja – aflat între cele două foi de hârtie de copt sau folie alimentară – în frigider, până se întărește cât să poată fi lucrat mai ușor.
- În loc să întindeți aluatul cu sucitorul, faceți un sul. Pentru biscuiți, rulați sulul pentru a obține o secțiune egală cu diametrul biscuiților. Pentru tartă, faceți un sul aplatizat. Înfășurați sulul în folie alimentară și puneți-l în frigider până se întărește suficient pentru a putea fi tăiat felii. Pentru a face biscuiții, tăiați sulul în runde subțiri (5 mm grosime) și coaceți conform instrucțiunilor din rețetă. Dacă faceți crustă de tartă, secționați sulul longitudinal (felii de 5 mm grosime) și puneți fâșiile astfel obținute pe fundul formei de tartă, alăturat, suprapunându-le ușor. Presați aluatul cu degetele pentru a acoperi spațiile goale. Coaceți conform instrucțiunilor din rețetă.
- **Biscuiți decorați:** decorați biscuiții cu glazură de zahăr, glazură de ciocolată și bomboane.
- **Biscuiți umpluți cu gem:** după ce s-au răcit, ungeți cu gem câte un biscuit și puneți un altul deasupra. Pudrați cu zahăr.