



Aluat fraged

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 5 min.

Mărime porție 18 bucăți

Ingrediente

- 150 g făină
- 75 g unt nesărat, foarte rece, tăiat cuburi
- ½ linguriță sare
- 50 g apă

Valori nutritive per 18 bucăți

Calorii 4511 kJ / 1078 kcal

Proteine 16 g

Carbohidrați 109 g

Grăsimi 64 g

Fibre 4.1 g

Preparare

1. Puneți în bol făina, untul, sarea și apa și reglați 20 sec./viteza 4. Scoateți aluatul din bol și faceți o minge. Înfășurați-l în folie alimentară și puneți-l în frigider până când aveți nevoie de el sau îl veți folosi în alte rețete.

Obiecte utile

folie alimentară, frigider

Recomandări & Sfaturi utile

- Folosiți acest aluat atât pentru tarte dulci, cât și sărate.

- Aluatul crud se poate congela. Înainte de congelare, aplatizați-l cu sucitorul, pentru se decongela rapid în frigider.
- Pentru a coace crusta de tartă „în orb”, întindeți aluatul cu sucitorul pe o suprafață pudrată cu făină. Puneți aluatul într-o formă unsă de quiche sau de tartă și înțepați-l din loc în loc cu o furculiță, pentru a nu se forma bule de aer. Acoperiți aluatul cu hârtie de copt și puneți deasupra boabe uscate (orez, boabe de fasole etc.) apoi introduceți forma în cuptorul preîncălzit (180°C) timp de 15 minute. Îndepărtați hârtia de copt și boabele uscate și mai coaceți crusta încă 5 minute, până se rumenește ușor.