Tarta z gruszkami

Przepis pochodzi z jednego z moich ulubionych blogów Mała Cukierenka.
Bardzo dobra i łatwa w przygotowaniu tarta. Ciasto bardzo plastyczne. Idealnie komponuje się ze słodką jesienną gruszką. Idealne do porannej kawy.
F/5, 1/4 s., kompensacja ekspozycji skok + 1,3.

Na ciasto potrzebujesz:

- **250 g mąki,**
- **3 łyżki cukru (użyłam erytrolu),**
- **1 łyżeczka cukru waniliowego (domowej roboty),**
- **szczypta soli,**
- **140 g masła,**

- **1 jajko**

Na nadzienie gruszkowe potrzebujesz:

- **5 gruszek pokrojonych w plastry i obtoczonych w 1 łyżce cukru trzcinowego, 1 łyżeczce cynamonu i mąki.**

Przygotowanie ciasta

Wszystkie składniki ciasta umieść w misie robota kuchennego. Wyrób elastyczne ciasto.

Ja zastosowałam zupełnie inną metodę niż ta zalecana przy przygotowaniu ciasta do tarty. Zaleca się użycie schłodzonego masła. Ja tego nie zrobiłam. Moje ciasto miało dzięki temu idealną konsystencją do wyłożenia w formie. Dopiero włożyłam ciasto do lodówki, kiedy idealnie było dopasowane do formy, i poczekałam aż stwardnieje już w formie (około 30 minut).

Na schłodzone ciasto wyłóż gruszki. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 40-50 minut do zezłocenia brzegów ciasta. Wystygnięte ciasto udekoruj cukrem pudrem.

Smacznego!

Manufaktura Ciastek i nie tylko