

# Krucze mini tarty z jabłkami i bezą



Autor: **Akademia**

Przepisów: **106** Ocena: **1089**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- szklanka mąki krupczatki
- 0,5 szklanki cukru
- 100 g masła
- szczypta soli
- 2 żółtka
- prażone jabłka z cynamonem
- 3 białka
- szklanka cukru
- 2-3 łyżeczki mąki ziemniaczanej

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na ciasto dokładnie ze sobą zagniatam. Ciasto zawijam w folię i wkładam do lodówki na około 30-40 minut. Schłodzonym ciastem wylepiam brzegi i dno każdej foremki. Podpiekam ciasto w 180 stopniach C przez około 8 minut. W tym czasie przygotowuję bezę. Białka ubija na sztywną pianę. Do wciąż ubijanych białek dodaję stopniowo cukier i mąkę.
- 2 Na podpieczonych spodach układam jabłka, a na nich bezę. Piekę około 20-30 minut w 180 stopniach C.

## Twoje notatki do przepisu: