

JAGODOWA TARTA

1 porcja = 332 kcal, b = 5 g, t = 18 g, w = 38 g, bł. = 1 g

Do wykonania tarty będzie Ci potrzebna:

(12 porcji)

SPÓD DO TARTY

- 300 g mąki
- 150 g stewii
- 150 g masła
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

KREM

- 2 łyżki miodu
- 1 jajko
- 200 g serka mascarpone
- 300 g jagód

Przygotowanie jest bajecznie proste:

SPÓD DO TARTY

- w misce wymieszaj mąkę, stewię, masło, jajko i proszek do pieczenia
- ciasto dobrze wyrób, owiń w folię i schowaj do lodówki na 10 minut
- w tym czasie przygotuj krem
- wyjmij ciasto z lodówki, rozwałkuj i ułóż w formie wysmarowanej masłem
- na ciasto połóż krem i posyp jagodami
- jagodową tartę piecz w 180 stopniach przez 35 minut

KREM

- miód utrzyj z jajkiem i wymieszaj z serkiem

W razie pytań

Dzwoń: +48 22 297 00 09 w godz. 8-22

Pisz: barbara.gawryluk@mapazdrowia.pl

Zajrzyj: <http://www.mapazdrowia.pl/>