

Blat simplu pentru tarta de fructe

Blat simplu pentru tarta de fructe

Ingrediente :

3 oua, 180 g zahar, 180 g faina (sau 150 g faina si 30 g nuci macinate), 4 lg apa, 1 lgta praf de copt sau bicarbonat de sodiu

Preparare :

Se freaca galbenusurile cu zaharul pina cind se topeste zaharul. Se adauga treptat apa. La final se incorporeaza faina in care s-a amestecat praful de copt/bicarbonatul. Se incorporeaza la final albusurile batute spuma. Atentie ca aluatul sa ramina pufos. Se rastoarna cu grija intr-o forma mare de tarta unsa cu unt si se coace la 180 grade Celsius cam 30 de minute, pe gratarul de jos. Se lasa sa se raceasca si se desprinde de forma. Se intoarce si se umple, dupa preferinta, cu budinca si se decoreaza cu fructe care se acopera cu gelatina.