

Reteta de baza tarta (dulce)

Reteta de baza tarta (dulce)

Ingrediente :

215 g faina, 65 g unt, la temperatura camerei, 75 g zahar pudra, 2 oua mici sau un ou mare, sare.

Preparare :

Se amesteca cu mixerul untul, zaharul si un praf de sare. Se adauga treptat faina, obtinindu-se un aluat sfarimicios. Se incorporeaza ouale pe rind. Se da aluatul la rece 30 minute, invelit in plastic. Se intinde un aluat intre doua folii de plastic. Se unge o forma de tort cu unt si se dispune aluatul, ridicind o margine de 3 cm. Se inteapa pe alocuri cu furculita. Se da la cuptorul incalzit la 190 grade Celsius, pe raftul din mijloc, 20 minute, pina cind se rumeneste. Se poate umple cu orez, brinza, fructe si crema, etc.