

Грушевый тарт с корицей

Ингредиенты

для теста:

- Мука - 200 г
- Сливочное масло - 100 г
холодное
- Сахар - 30 г
- Яйцо - 1 шт
- Вода - 1 ст.л.
- Соль - 1 щепотка

для начинки:

- Сливочное масло - 50 г +
кусочек, чтобы смазать форму
- Груша - 1 кг (в идеале - анжу
или конференц)
- Корица - 2 ч.л.
- Коричневый сахар - 4 ст.л.
- Мороженое - 1 шарик или
взбитые сливки для подачи
(по желанию)



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Для основы масло порубите на куски и сложите в миску, просейте в ту же миску муку вместе с солью. Добавьте сахар и перемешайте.

2

Слегка взбейте яйцо, смешайте его с водой и всеми сухими ингредиентами. Вымесите тесто.

3

Оберните тесто пленкой и оставьте отдыхать на 30 минут.

4

Раскатайте тесто в пласт толщиной 3–4 мм и выложите в смазанную маслом форму для тарта.

5

Нарежьте очищенные груши тонкими лепестками.

6

На тесто веером выложите лепестки груш, затем маленькие кусочки масла, посыпьте корицей и коричневым сахаром.

7

Выпекайте пирог в разогретой до 190 °С духовке 25–30 минут, пока он не станет золотистым. Подавайте горячим, можно с ложкой взбитых сливок или шариком мороженого.

Приятного вам аппетита :)