

Tarta śliwkowa

Tarta ze śliwkami to świetny pomysł na dopełnienie niedzielnego stołu.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

100 g miękkiego masła

4 łyżki cukru

1 żółtko

125 g mąki

900 g śliwek, przekrojonych na ćwiartki

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć mikserem masło z 3 łyżkami cukru. Dodać żółtko i mąkę. Ucierać, aż powstanie miękkie ciasto. Wylepić nim dno i boki formy do tarty.

2) Ułożyć śliwki na cieście, skórką do góry, tak żeby zachodziły na siebie. Posypać resztą cukru. Piec 35–45 minut w

temperaturze 180°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 237 kcal, 13 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 57 mg cholesterolu, 117 mg sodu, 30 g węglowodanów, 2 g błonnika, 3 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock