

Tarta z winogronami

SKŁADNIKI:

- 500 g mąki
- 250 g masła
- 4 żółtka
- 1 całe jajko
- 5 łyżek cukru pudru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 kiście ciemnego winogrona
- 2 łyżki grysiku

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Przygotować formę do tarty.
2. Winogrono ciemne dokładnie umyć i obrać.
3. Na stolnicę wysypać mąkę, dodać masło w temp. pokojowej, żółtka, jajko, cukier i proszek.
4. Dokładnie zagnieść ciasto do połączenia się składników.
5. Wyrobione ciasto podzielić na części (1/3 i 2/3).
6. Większą część ciasta włożyć do formy unosząc ciasto po bokach.
7. Nakłuć widelcem i obsypać grysikiem całe ciasto.
8. Ułożyć winogrono.
9. Z pozostałej części ciasta wyciąć paski.
10. Nałożyć je na winogrono przeplatając ze sobą.
11. Ciasto pieczemy **ok. 60 minut w temperaturze 180°C**.
12. Ostudzone posypujemy cukrem pudrem i dekorujemy winogronami.

