



Tarta z masą z kaszy jaglanej

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 4 Czerwca 2015r. o 15:53

Tagi: [ciasta](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#), [dania jarskie](#), [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

| Nazwa | Ilość | Miara | Kategoria produktu |
|---------------|-------|----------|--------------------|
| kasza jaglana | 10 | łyżka | dodatki |
| mąka pszenna | 1,5 | szt. | dodatki |
| masło | 150 | g | nabiał |
| żółtko | 2 | szt. | nabiał |
| mleko | 2 | szklanka | nabiał |
| cukier | 150 | g | dodatki |
| gruszka | 2 | szt. | owoce |

Opis

Kaszę jaglana płuczemy na sicie, a następnie gotujemy w mleku. Pod koniec gotowania dodajemy cukier i 2 łyżki cukru waniliowego. Gruszki obieramy i gotujemy w syropie (tj, woda, 1/2 szklanki cukru, kilka goździków).

W między czasie przygotowujemy ciasto: mąkę siekamy razem z masłem i łyżką cukru. Pod koniec dodajemy żółtko. Zagniatamy ciasto i odstawiamy do lodówki na min. 30 minut.

Kaszę jaglaną wraz z gruszkami miksujemy na gładką masę - jeśli będzie zbyt gęsta to należy dodać trochę wody.

Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim formę, a następnie masę z kaszy. Pieczemy w 180 stopniach przez ok. 30 - 40 minut.

Dla ilu osób:

6

Danie dietetyczne:

tak

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 20godz. 40min.

Cana:

całej potrawy: 20 PLN jednej porcji: 3,80 PLN

Liczba kalorii:

całej potrawy: 2500 kcal jednej porcji: 300 kcal