

Состав:

100 г сливочного масла

200 г муки

1-2 щепотки соли

2-3 ст.л. холодной воды

Дополнительно потребуется:

формочки для тарталеток

250-300 г фасоли

Рецепт теста для тартелеток:

Для приготовления теста холодное сливочное масло нарезать крупными кусочками. Смешать муку с солью, добавить сливочное масло и растереть руками до получения однородной массы, добавить 2-3 ст.л. воды и вымесить тесто. Тесто скатать в шар, завернуть в полиэтиленовый пакет или в пищевую пленку и поместить в холодильник на 20-30 минут.

Затем тесто раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности, вырезать по размеру формочек, добавив по 1-1,5 см на бортики. Выложить тесто в формочки, аккуратно распределить и придавить к бортикам руками. В нескольких местах тесто наколоть вилкой, сверху выложить сухую фасоль (чтобы тесто не поднималось во время готовки) и поместить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать 15-20 минут.

Тартелетки прекрасно подходят для праздничного украшения стола. В них можно подавать порционный салат, например, салат оливье, креветки или красную икру со сливочным сыром и т.п.

Приятного аппетита!