Mini Tart



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **60 g**masti
- **150 ml**mleka
- **150 ml**vode
- **400 g**brašna
- **malo** soli

Za fil:

- **300 g**džema od kupina

Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu

Priprema

Mast, vodu, mleko i malo soli prokuvati. Skinuti sa ringle i dodati brašno. Prvo kašikom, a zatim rukom umesiti ujednaceno testo. Testo staviti u kesu pa u frižider da se ohladi oko 30-60 minuta.

Testo podeliti na 13 delova. Od 12 delova u kalup za mafine napraviti korpice, a 13-ti deo ostavimo za ukrašavanje.

U korpice stavite po kašicicu pekmeza od kupina i odozgo ukrasite po želji. Peci na 180 stepeni oko pola sata. Pecene posuti šecerom u prahu.

Savet