

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΠΑΣΤΑ ΦΛΩΡΑ

ΥΛΙΚΑ

- 225 γρ αλεύρι
- 1/2 κουταλάκι γλυκού σκόνη κανέλα
- 125 γρ κύβους βούτυρο
- 75 γρ ζάχαρη
- 75 γρ κοπανισμένα αμύγδαλα
- Χυμός και ξύσμα από 1 λεμόνι
- 2 κρόκοι αυγού
- 200 γρ μαρμελάδα Hai ProfessionArt σε φρούτο της αρεσκείας μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με την κανέλα. Τρίβουμε μέσα το βούτυρο με τα δάχτυλα μας να γίνει το μίγμα σαν τρίμματα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τα αμύγδαλα και το ξύσμα λεμονιού. Χτυπούμε τους κρόκους με 1 κουταλιά (15 γρ) από το χυμό λεμονιού και τους ρίχνουμε στο μπολ με το αλεύρι. Ανακατεύουμε, αδειάζουμε το μείγμα σε αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει απαλή ζύμη. Την τοποθετούμε στο ψυγείο για 30 λεπτά. Παίρνουμε τα 2/3 της ζύμης και πιέζουμε με τα δάχτυλα μας για να καλύψουμε τη βάση και πλαϊνά σε φόρμα τάρτας. Αλείφουμε με τη μαρμελάδα. Με την υπόλοιπη ζύμη πλάθουμε κορδόνια και τα βάζουμε σταυρωτά επάνω στη μαρμελάδα. Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 25-35 λεπτά, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για ακόμα 10 λεπτά. Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει, την κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε.