

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΤΡΑΓΑΝΗ ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΕΣ

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ βούτυρο ανάλατο αγελαδινό
- 125 γρ ζάχαρη άχνη
- Στη μύτη του κουταλιού αλάτι
- 2 μέτρια αυγά
- Ό,τι αρωματικό θέλετε (βανίλια, κάρδαμο, μαχλέπι, γλυκάνισο ή ξύσμα πορτοκάλι, λεμόνι, περγαμότο)
- 500 γρ αλεύρι μαλακό
- 3 γρ μπέικιν πάουντερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε, σε θερμοκρασία δωματίου, το βούτυρο, την άχνη και το αλάτι μαζί μέχρι να αφρατέψουν.

Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και δουλεύουμε το μείγμα μέχρι να ομογενοποιηθεί και να αποκτήσει το χαρακτηριστικό άρωμα που θέλουμε.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ, προσθέτουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και δουλεύουμε μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει. Κλείνουμε τη ζύμη σε μεμβράνη και την ξεκουράζουμε για 5 περίπου ώρες στο ψυγείο. Τη δουλεύουμε και πάλι την επόμενη ημέρα.

Με την ζύμη αυτή κάνουμε ταρτάκια και τα γεμίζουμε με πραλίνα της αρεσκείας μας (κακάο, βανίλια, φράουλα, φουντούκι ή μπανάνα).

Καλύπτουμε την κορυφή με γλάσσο σοκολάτας και διακοσμούμε ανάλογα με την γέμιση, τοποθετώντας κομμάτια φράουλας, μπανάνας, φουντουκιού ή γενικώς φρούτων.