

# Bakewell Tart

Toplam 50 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 2/10

Bakewell tart, reçel ve bademli dolguyla ince tabanlı tereyağlı ve çay saatine yakışan bir İngiliz tartı yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Badem unu
- 0.5 su bardağı Ahududu reçeli

## Yapılışı

1. Hamuru hazırlayıp kalıba yerleştirin.
2. Tabana reçeli yayın ve bademli harc ekleyin.
3. Tartı 180°C fırında 28 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Reçeli ince sürmek hamurun tabanında dengeli tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri pudra şekeri serperek çay saatinde oda sıcaklığında sunun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş