



## JAM TARTS

[miodowekrolestwo.com](http://miodowekrolestwo.com)

### Składniki na 4 tarty o średnicy 10 cm:

- 80 g zimnego masła,
- 125 – 150 g mąki pszennej,
- 1 łyżka mleka,
- 2 jajka (1 całe do ciasta, 1 żółtko do posmarowania ciastek),
- 120 g cukru pudru,
- około 300 g ulubionego dżemu.

---

### Wykonanie:

1. Mąkę i cukier puder przesiej do miski.
2. Dodaj pokrojone w kawałki masło, a następnie wyrób ciasto ręcznie lub mikserze, do uzyskania kruszonki. Staraj się pracować szybko, aby nie rozgrzewać masła dłońmi.
3. Dorzuć jajko i wlej mleko, ponownie zagnieć ciasto. Zwiń je w kulę, spłaszcz i wstaw do lodówki na co najmniej pół godziny.
4. W czasie kiedy ciasto się chłodzi, wysmaruj foremki masłem i wysyp je mąką.
5. Schłodzone ciasto wyjmij i rozwałkuj na opruszonej mąką stolnicy na grubość około 0,3 cm. Wylep foremki ciastem. Dla ułatwienia – możesz wyciąć z pomocą kubka czy miski okręgi o średnicy większej niż spód formy i przełożyć je delikatnie do blaszek, a następnie docisnąć.
6. Spody ciastek ponakłówaj widelcem, później wypełnij po brzegi dżemem. Z pozostałego ciasta wytnij równej szerokości paski i ułóż na każdej tarcie.
7. Wsmaruj wierzchnią warstwę jam tarts rozbełtanym żółtkiem.
8. Piecz ciastka w 180°C (bez termoobiegu) przez 20 – 25 minut, aż staną się złote.