

Tarta cu gutui

Ingrediente

Pentru aluat iti trebuie:

150g faina

70g margarina de post

4 linguri apa

sare

Pentru umplutura iti trebuie:

3 gutui

2 mere

70g zahar

100g margarina de post

Preparare

Amesteci faina cu margarina, apa, sare si framantati un aluat pe care il lasi la rece pentru 30 minute. Intre timp cureti gutuile si merele, le tai in sferturi si le pui la fiert in vase separate cu apa clocotita. Fierbi gutuile 20 minute, iar merele 10 minute. Intr-o forma de tarta pui margarina taiata cubulete si presari zaharul, apoi asezi fructele taiate felii. Intinzi aluatul intr-o foaie rotunda, o asezi peste fructe si dai tava la cuptor pentru 35 minute. Dupa ce s-a copt si racit putin, o rastorni pe un platou si o tai felii.