



ΑΛΜΥΡΑ ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

Φτιάξε εύκολα πεντανόστιμα αλμυρά ταρτάκια με κατσικίσιο τυρί και ντοματίνια με τη μοναδική φυτική κρέμα μαγειρικής VEGETALCREM Cucina!

ΥΛΙΚΑ

- 1 1/2 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1/2 φλ. βούτυρο σε κύβους
- 4 κ.σ. παγωμένο νερό
- 200 γρ. κατσικίσιο τυρί σε θερμοκρασία δωματίου
- 1/3 φλ. φυτική κρέμα μαγειρικής VegetalCrem Cucina
- 500 γρ. ντοματίνια, κομμένα στα δύο
- κρέμα βαλσαμικού ξυδιού
- φρέσκα φύλλα βασιλικού
- αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στο μίξερ χτυπάμε το αλεύρι με το αλάτι και το μαλακωμένο βούτυρο μέχρι να δημιουργηθούν σβόλοι.
2. Προσθέτουμε το παγωμένο νερό, κουταλιά-κουταλιά, συνεχίζοντας το χτύπημα, μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη.
3. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε 6 αλουμινένιες θήκες για ταρτάκια και την πιέζουμε ώστε να καλυφθεί πλήρως η βάση και τα τοιχώματα της κάθε θήκης.
4. Με ένα πιρούνι κάνουμε τρύπες σε όλη τη ζύμη και αφήνουμε τις γεμάτες θήκες στο ψυγείο για τουλάχιστον μισή ώρα.
5. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C, βάζουμε τις θήκες σε ένα ταψί και ψήνουμε τα ταρτάκια για περίπου 25 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα.
6. Αφαιρούμε τα ταρτάκια από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς.
7. Βάζουμε το κατσικίσιο τυρί και τη φυτική κρέμα μαγειρικής VegetalCrem Cucina στο μπολ του μίξερ και τα χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
8. Αλατοπιπερώνουμε την κρέμα και την απλώνουμε στα ταρτάκια που έχουν κρυσώσει, κάνοντας λεία την επιφάνεια με μια σπάτουλα.
9. Τοποθετούμε πάνω στην κρέμα τυριού τα κομμένα ντοματίνια και τα αλατίζουμε ελαφρώς.
10. Πασπαλίζουμε με τα φύλλα βασιλικού και περιχύνουμε με την κρέμα βαλσαμικού.

Παραλλαγή συνταγής από tlife.gr/syntages