Minitarta z truskawkami

Składniki (3 porcje):

- szklanka zmielonych płatków orkiszowych
- 3 łyżki masła
- łyżka miodu
- łyżka cukru
- 4 łyżki mąki
- 3 truskawki
- budyń waniliowy

Sposób przygotowania:

2 łyżki masła rozpuść w rondelku i przelej je do zmielonych płatków orkiszowych, dodaj łyżkę miodu. Wyrób ciasto i wyłóż nim spód oraz boki foremek do pieczenia.

Piecz 8–10 minut w piekarniku w 180°C do uzyskania złocistego koloru.

W międzyczasie przygotuj kruszonkę: zagnieć mąkę, cukier i łyżkę masła. Rozsyp ją na papierze do pieczenia i też włóż do piekarnika.

Zapiekaj kilka minut. Foremki i kruszonkę wyjmij z piekarnika i odstaw do wystygnięcia.

Przygotuj budyń według przepisu na opakowaniu i wyłóż go do foremek.

Truskawki umyj i odszypułkuj.
Pokrój w kosteczkę i połóż je na budyń.
Posyp kruszonką.