



## Τάρτα ροδάκινο χωρίς ζάχαρη

- **Μερίδες:** 6 ατομικές τάρτες, **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά, **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά, **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά

### Υλικά

- 1 φύλλο σφολιάτας
- 2 ροδάκινα γινωμένα
- 1 λεμόνι
- 1 κ.γ. **Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia**
- 1 αυγό για την επάλειψη

### Εκτέλεση

- 1) Κόβουμε την σφολιάτα σε 6 τετράγωνα.
- 2) Τοποθετούμε τα φύλλα της σφολιάτας σε ένα ταψί φούρνου, το οποίο έχουμε καλύψει με λαδόκολλα. Με ένα μαχαιράκι, χαράζουμε μισό δάχτυλο από τις άκρες κατά μήκος κάθε πλευράς, το κάθε φύλλο ζύμης. Προσέχουμε να μην κόψουμε την ζύμη, απλά να την χαράξουμε.
- 3) Κόβουμε τα ροδάκινα σε φέτες, προσέχοντας να είναι όσο μπορούμε ίσες μεταξύ τους.
- 4) Μοιράζουμε τα ροδάκινα στα φύλλα σφολιάτας, χωρίς να ακουμπούν το περιθώριο που χαράξαμε.
- 5) Πασπαλίζουμε τα ροδάκινα με την **Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia**.
- 6) Βάζουμε στο ψυγείο το ταψί για 20 λεπτά, ώστε να παγώσει η σφολιάτα και να φουσκώσει τέλεια στο ψήσιμο και να γίνει τραγανή.



7) Χτυπάμε το αυγό με 2 κουταλιές της σούπας νερό και αλείφουμε τις άκρες από τις τάρτες. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220οC για 15 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρώς για να σερβίρουμε.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**