

Πάστα Φλώρα με στέβια από την PYURE STEVIA !

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι

80 γρ. PYURE STEVIA

250 γρ. μαργαρινη

3 αυγά (Το ένα για αλλειμα)

2 Βανίλια

Μια πρεζα αλατι

2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν-πάουντερ

500 γρ. μαρμέλαδα βερίκοκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ χτυπάμε τη ζάχαρη με το βούτυρο μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτουμε τα 2 αυγά, την βανίλια και το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Ζυμώνουμε τη ζύμη μέχρι να ενωθούν τα υλικά και να γίνει λεία η επιφάνεια. Σε ένα ταψάκι τάρτας στρώνουμε μέρος από την ζύμη (την υπόλοιπη ζύμη θα τη χρησιμοποιήσουμε για το στόλισμα)στον πάτο και στα πλαϊνά. Πάνω στη ζύμη απλώνουμε την μαρμελάδα που την μαρμέλαδα. Πλάθουμε την υπόλοιπη ζύμη σε λωρίδες και τις βάζουμε σταυρωτά πάνω από την μαρμελάδα. Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό και την ψήνουμε σε ζεστό φούρνο για περίπου 45 λεπτα στον αέρα στα 180*.

Καλή επιτυχία !

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=373071479437740&set=a.346854262059462.76878.337495956328626&type=1&theater>