






# Francuska tarta z jabłkami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

## Sposób przygotowania:

1. Z mąki, cukru, Kasi, żółtka i wody zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na godzinę.
2. Rozwałkowujemy i wykładamy na posmarowaną masłem formę do tarty.
3. Jabłka obieramy i kroimy w plastry. Wykładamy na ciasto.
4. Jajka miksujemy z cukrem, dodajemy śmietankę. Wylewamy na jabłka.
5. Pieczemy 45 minut. Podajemy z bitą śmietaną. Smacznego!

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 3 łyżki
- żółtko - 1 sztuka
- woda - 2 łyżki

## masa

- jajko - 2 sztuki
- cukier puder - 3 łyżki
- śmietanka 30% - 200 gramów
- jabłko - 4 sztuki