



Tarta z jabłkami

przepisy.pl

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  220 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 20 dekagramów
- cukier - 3 dekagramy
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka
- woda - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta

wierzch

- cukier - 10 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- śmietana - 0.5 szklanek
- laska wanilii - 1 sztuka
- jabłko - 75 dekagramów
- sok z cytryny - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Przesiana mąkę zagnieść z margaryną, żółtkiem, cukrem, solą i wodą. Owinąć w folię aluminiową i włożyć na 2 godziny do lodówki.
2. Jabłka obrać, podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Ćwiartki jabłek ponacinać równomiernie wzdłuż i skropić sokiem z cytryny.
3. Ciasto rozwałkować na grubość 4 mm i wyłożyć nim formę do tarty. Spód ciasta ponakówać widelcem i ułożyć na nim jabłka nacięciami do góry.
4. Piec około 35 minut. Jajka z cukrem utrzeć na białą puszystą masę.
5. Laskę wanilii rozciąć cienkim nożem i wyjąć miąższ i dodać razem ze śmietaną do masy jajecznej. Tą masą polać ciasto i piec kolejne 25-35 minut

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl