





# Tarta z jabłkami

przepisy.pl



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śmietana 12% - 2 łyżki
- jabłko - 5 sztuk

 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: mąkę przesiać do miski. Dodać pokrojoną Kasię i zagnieść. Dodać cukier, całe jajko i żółtko z drugiego (białko zostawić na posmarowanie wierzchu ciasta) oraz proszek do pieczenia i śmietanę.
2. Zagnieść ciasto i wstawić zawinięte w folię spożywczą na ok. 15 min do zamrażarki.
3. Jabłka obrać, pokroić w talarki. Ciasto podzielić. Zostawić ok. 1/3.
4. Pozostałą część rozwałkować i przenieść do blaszki. Nakłuć widelcem.
5. Na ciasto wyłożyć jabłka, posypać je cukrem i cynamonem-wg uznania.
6. Rozwałkować pozostałą część ciasta, wyciąć paseczki ok. 2 cm i ułożyć kratkę. Wierzch posmarować białkiem.
7. Można posypać grubym cukrem. Piec ok. 35 min. w nagrzanym do 180 stopni piekarniku .

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)