

Tarta jabłkowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2


Stopień trudności: bardzo łatwe


Potrzebne składniki:

- mrożone ciasto francuskie - 1 opakowanie (30 dag)
- mąka - 1 łyżka(i)
- jabłka - 60 dag
- sok z cytryny - 1-2 łyżka(i)
- masło - 4 łyżeczka(i)
- cukier - 1 łyżka(i)
- cukier puder - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Płaty ciasta ułożyć jeden obok drugiego, tak by lekko zachodziły na siebie, na stolnicy opruszonej mąką, zostawić do rozmrożenia.

2.  Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, usunąć pestki i gniazda nasienne, pokroić w cienkie paski, skropić sokiem z cytryny

3.  Okrągłą formę opłukać zimną wodą. Ciasto rozwałkować, formując koło o średnicy nieco większej niż forma, odstawić na 5 min. Włożyć do formy i lekko wciskając, starannie wylepić brzegi formy. Plasterki jabłek ułożyć promieniście, zaczynając od brzegów, tak by zachodziły jeden na drugi.

4. Posmarować masłem, posypać cukrem. Piec 30 min w temp 220 C. Wyjąć posypać cukrem pudrem, piec jeszcze 5 min