

Tarta z jabłkami

To co większość z nas najlepiej pamięta z dzieciństwa to w większości babcine przetwory, świeże mleko od krowy i cudowny zapach rozchodzący się po domu. Świeży zapach pieczonych jabłek z cynamonem, pyszne ciasto... Zawsze wyglądało tak samo! Teraz mamy mnóstwo wariacji związanych z tzw. "szarlotkami". Każdy robi jak lubi ! Czasem ciasto kruche, czasem pół-kruche, czasem posypane kruszonką, czasem samą bezą, albo w ogóle bez żadnej góry, a tu już wkrada nam się tarta <3 Kruchy spód ... mniem ! Troszkę dżemu brzoskwiniowego i masa jabłek <3 Nie ma co gadać ! ZABIERAJMY SIĘ ZA PIECZENIE...

TARTA Z JABŁKAMI

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
----------------------	-----------------------------	---------------

Składniki:

150 g masła
1 żółtko
50 g cukru pudru
200 g mąki
2 łyżki śmietany
1/2 słoika dżemu brzoskwiniowego
5 średnich jabłek

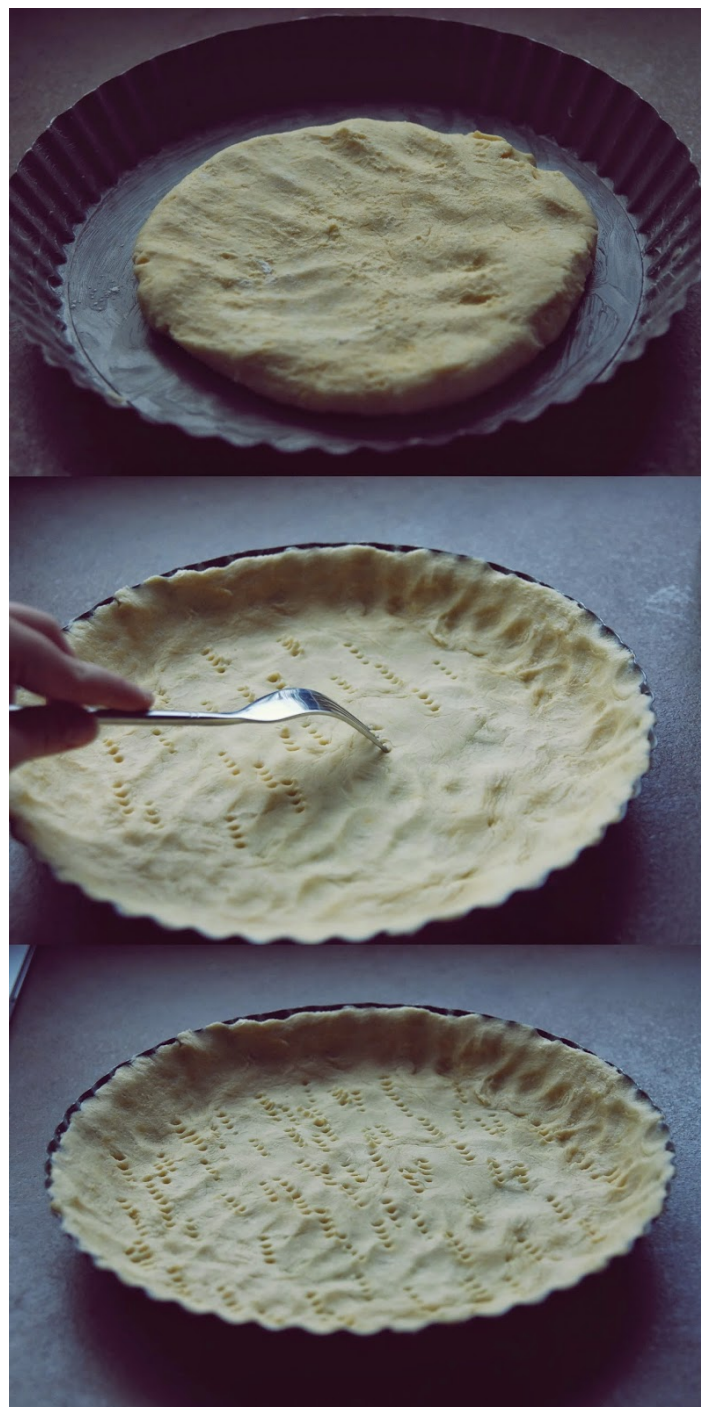


Zaczynamy:

Z mąki, cukru, żółtka, miękkiego (ale nie ciepłego) masła i śmietany wyrabiamy ciasto.
Schładzamy przez 30 minut w lodówce.



Ciasto wykładamy na formę do tarty (*najlepiej z wyciąganym dnem*),
dokładnie wylepiamy boki i dno. Nożem robimy małe dziurki.
Ciasto wkładamy na 30 minut do lodówki.



Ciasto smarujemy dżemem i układamy obrane i pokrojone w plasterki jabłka.

Pieczemy w temp. 200°C przez około 25 minut.



SMACZNEGO !!!

