

Elmalı Tart

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 12/10

Tartı elma harc ve gevrek tart hamuruyla hazırlanan klasik tatlıdır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 150 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 4 adet Elma
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tarçın

Yapılışı

1. Un, tereyağı ve yumurtayla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Rendelenmiş elma, şeker ve tarçın 10 dakika pişirip soğutun.
3. Hamur ve harc kalıba yerleştirip 180°C fırında 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Elma harcını soğutun; sıcak harc tart hamurunun yağlıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta