

Tarta cu mere

Duminică, 23 Septembrie 2012 15:50

Tarta cu mere este un desert delicios, pe care-l poti pregati usor si este gata in 60 de minute.

Timp de preparare: Mediu

Numar de portii: 6



Complexitate: usor**Ingrediente**Pentru aluat

250 g faina

30 g zahar

100 g unt

1 ou

Pentru umplutura

3 mere

1 ou

1 galbenus

30 g faina

70 g zahar

250 ml lapte

Mod de preparare 1. Pregateste o coca din ingrediente pentru aluat si lasa la frigider aproximativ 30 de minute.

2. Intre timp, freaca oul si galbenusul impreuna cu zaharul, apoi adauga faina proaspat cernuta.

3. La final adauga, treptat, laptele fiert si racit. Curata merele si taie-le feliute sau cubulete.

4. Intinde aluatul in forma de tarta, unsa in prealabil, si asaza feliutele de mar una lânga alta.

5. Deasupra toarna compozitia cu lapte, presara putin zahar si da la cuptorul incins. E gata dupa 40-45 de minute.

Tarta cu mere

Duminică, 23 Septembrie 2012 15:50

** sursa :ecuisine.ro