

Tarta jabłkowa z migdałami

Przepis dodany przez użytkownika gocha73

Pyszna i łatwa tarta jabłkowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- jabłka - 1 kg
- konfitura morelowa - 2 łyżka(i)
- migdały - 5 dag
- jajko - 1 szt.
- miód - 4 łyżka(i)
- skórka z cytryny - 1 szt.
- margaryna lub masło - 15 dag

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę wymieszać z migdałami a w środku zrobić wgłębienie. Wbić w nie jajko, łyżkę miodu i skórkę z cytryny. dodać masło pokrojone w kostkę i zagnieść. Z ciasta uformować kulę, owinąć folią i włożyć do lodówki na godzinę. Formę posmarować i przełożyć ciast formując brzegi. Nakłuć widelcem. jabłka obrać, pokroić w cząstki. Układać je ciasno na cieście i posmarować miodem. Piec 20 min w piekarniku o tem 180 st. Wyjąć posmarować konfiturą i miodem i piec jeszcze 5 min.

