

Jablečný tarte



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

1320 kalorií , **40 g** cukrů , **6 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-tarte>

Příprava

Mouku smícháme s citronovou šťávou, solí, kurkumou a postupně přiléváme vodu. Nejvíce by jí mělo být 100 ml. Cílem je vypracovat nelepivé jednotné těsto. To pak zabalíme do potravinářské fólie a necháme chladit 30 minut v lednici. Poté ho vyválíme na kulatý plát a dáme do koláčové formy. Jablka zbavíme pecek a nakrájíme na co nejtenčí plátky. Ty pak smícháme s cukrem a skořicí a naskládáme na těsto. Pečeme 35 minut na 180 °C.



Ingredience

- ✓ 300 g bezlepkové mouky
- ✓ 40 g třtinového cukru
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 2 lžice citronové šťávy
- ✓ 2 lžice skořice
- ✓ 1/2 lžičky kurkumy
- ✓ 4 ks jablka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Dezert