

Tarta jabłkowa z masłem orzechowym i miodem



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3732**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- ciasto francuskie, opakowanie
- masło orzechowe, 1/2 szklanki
- Miód, 2 łyżki + 4 łyżeczki do polania
- jabłka, 2 duże
- cukier, 2 łyżki
- cukier puder do opruszenia

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzewamy do 180 C. Ciasto francuskie kroimy na 3 płaty o wielkości ok. 13 x 26 cm i umieszczamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Masło orzechowe przekładamy do miseczki i podgrzewamy do uzyskania płynnej konsystencji, dodajemy 2 łyżki miodu i mieszamy. Masę nakładamy na ciasto francuskie zostawiając ok. 1-2 cm od brzegów. Jabłka obieramy i przekrawamy na pół, wydrążamy i kroimy na plasterki o szer. 1 cm. Tak przygotowane jabłka kładziemy wzdłuż jeden po drugim, do końca ciasta. Posypujemy lekko sypkim cukrem i polewamy miodem. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 30-35 do momentu, aż ciasto będzie złotego koloru. Przed podaniem możemy lekko oprószyć cukrem pudrem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: