

Tartă rapidă de mere la cuptor



Tartă rapidă de mere la cuptor



Această **tartă de mere** este simplă, delicioasă și perfectă pentru a fi servită ca desert sau gustare. Poftă bună!

- 400 g făină albă de grâu
- 150 g zahăr
- 200 ml lapte
- 3 ouă
- 150 g unt (topit)
- 2 mere, aprox. 400 g
- 8 g praf de copt
- un vârf de sare

1. Într-un bol mare, sparge cele 3 ouă, adaugă un praf de sare și 150 grame de zahăr. Amestecă bine pentru a omogeniza compoziția.



2. Toarnă 200 ml de lapte în bol și continuă să amesteci.
3. Adaugă 100-120 grame de unt topit și un pliculeț de zahăr vanilat. Amestecă bine până la omogenizare.
4. Într-o sită, cerni 400 grame de făină și adaugi 1 lingură rasă de praf de copt. Amestecă pentru a

omogeniza ingredientele uscate.

5. Adaugă treptat făina cernută peste amestecul lichid și amestecă până obții o compoziție omogenă. Nu amesteca excesiv, pentru a evita dezvoltarea excesivă a glutenului.



6. Curăță cele 2 mere de coajă și cotor, apoi taie-le în cubulețe de aproximativ 1 cm pe 1 cm.
7. Adaugă cubulețele de măr în aluat și amestecă ușor pentru a le încorpora.
8. Îmbracă o tavă cu o folie non-aderentă, apoi toarnă compoziția în tavă și nivelează-o.
9. Decorează tarta cu felii subțiri de măr și presară puțin zahăr peste ele. Poți adăuga și scorțișoară pentru un plus de arome.



10. Coace tarta în cuptorul preîncălzit la 180 de grade Celsius timp de 35-40 de minute, sau până când devine aurie și bine coaptă.
11. Scoate tarta din cuptor și las-o să se răcească timp de aproximativ 10 minute.
12. După răcire, poți presăra puțin zahăr pudră peste tarta de mere.

