# ELMALI TART

220 gr un
130 gr toz şeker
3 adet yumurta
200 ml. süt
180 gr tereyağı
4 adet elma
200 ml. krema
Vanilya
Tarçın
Kabartma tozu

Yumurta ve 100 gr. şekeri beyazlaşana kadar çırpın. 150 gr. tereyağını eritip yumurtalara ilave edin. Un, süt, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.
Elmaları dilimleyin, kalan tereyağında tarçın ilavesiyle 2 dakika çevirin. Kremayı ilave edip ılınmaya bırakın. Hamurun yarısını kalıba dökün. Ortasına elmalı karışımı yayın. Kalan hamuru ekleyip önceden 200°C'de ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:61646 • adı:ELMALI TART • gönderen:Ankara'lı Mubi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:00