

## Tarta z prażonymi jabłuskami

Miałam nie pisać... Bo jestem w Karpaczu w pracy, ale siedzę sama w hotelu.

Oglądam nowy serial o chirurgach na tvn. Jestem bardzo głodna, mam ochotę na taką tartę. Słodką, chrupiącą, pachnącą jabłkami. Taka właśnie jest ta tarta z prażonymi jabłuskami.

Przepis na kruche ciasto pochodzi z jednego z moich ulubionych blogów Ósmy Kolor Tęczy.



### Składniki na kruche ciasto:

- 2 szklanki mąki
- kostka zimnego masła
- 4 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki soli
- 2 łyżki cukru (u mnie fruktoza)

### Składniki na prażone jabłuszka

- około 2 kg jabłek obranych, wypestkowanych i pokrojonych w ósemki
- szczypta cynamonu (można ominąć)

### **Wyrabianie ciasta**

1. Wszystkie składniki kruchego ciasta szybko rozgnieść i uformować kulę.
2. Owinąć kulę folią aluminiową i schować do lodówki.

### **Przygotowanie jabłek**

1. Jabłka włożyć do rondelka. Dodać cynamon.
2. Gotować na wolnym ogniu aż zmiękną i będą słodziutkie.
3. Tak przygotowane jabłka moja Mama wkładała do słoików, szczelnie zamykała i stawiała do góry dnem. Zajadamy się nimi już drugi rok:)

### **Przygotowanie tarty**

1. Formę do tarty spsikać sprayem do pieczenia.
2. Wyjąć ciasto z lodówki. Podzielić je na pół. Jedną połowę wyłożyć tartę, druga połowa może się jeszcze chłodzić w lodówce. Jeśli ciasto się lepi, posypać je lekko mąką.
3. Wyłożyć jabłuszka.
4. Wyjąć drugą część ciasta z lodówki. Rozwałkować na grubość 2 mm na blacie podsypanym mąką.
5. Wycinać paseczki o szerokości 2 cm i układać na tarcie tworząc wzór w kratkę.
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec przez około 30 minut.
7. Smacznego!