

# Elmalı Tart

Toplam 102 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 42 dk

8 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 12/10

Tartın elma harcı ve gevrek tart hamuruyla hazırlanarak klasik tatlı.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 150 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 4 adet Elma
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tarçın

## Yapılış

1. Un ve soğuk tereyağı parmak ucuyla kum dokusuna getirin.
2. Yumurta ve şekeri ekleyip hamuru toparlayın 20 dakika dinlendirin.
3. Elmaları teneleyip şeker ve tarçınla 10 dakika pişirin.
4. Soğuyan elmalı harcı tart tabanına yayıp sıcak harç hamuru yumuşatmasını.
5. Tartı 180°C fırında 32 dakika, kenarları kızarana kadar pişirin.
6. Tel üstünde 15 dakika bekletip elmalı harcı akmasını diye sonra kesin.

### PÜF NOKTASI

Elma harcını süzün; sıcak harç tart hamurunun yağlıdır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta