



## MAŚLANA TARTA Z JABŁKAMI



### SKŁADNIKI

- 200 g mąki
- **200 g masła Polskiego**
- **2 łyżki śmietany Polskiej 18%**
- 160 g cukru
- cukier waniliowy
- jajko
- 3 jabłka
- cynamon
- sól
- cukier puder do posypania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

100 g zimnego **masła Polskiego** siekamy z przesianą mąką. Dodajemy 60 g cukru, cukier waniliowy, jajko, **śmietanę Polską** i szczyptę soli, szybko zagniatamy ciasto. Dzielimy na 2 części, formujemy kule, owijamy folią, odkładamy na 30 min do lodówki.

Jabłka obieramy, kroimy w kostkę, kropimy sokiem z cytryny, oprószamy cynamonem. Na patelnię wsypujemy 100 g cukru, podgrzewamy, aż się roztopi. Nie mieszamy, co najwyżej poruszamy patelnią. Gdy cukier nabierze złotego koloru, zmniejszamy ogień, dodajemy resztę **masła** i szczyptę soli, mieszamy. Zdejmujemy z ognia, łączymy z jabłkami.

Ciasto wałkujemy. Jedną częścią wyściełamy formę do tarty, nakłuwamy widelcem. Nakładamy jabłka z karmelem, przykrywamy drugą częścią ciasta, nakłuwamy. Pieczemy 25 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.