

Appeltaart

Ingrediënten:

- bakpapier
- bladerdeeg (of kant en klaar)
- 1 tas zelfrijzende bloem
- 1 tas fijne kristalsuiker
- 1 ei
- 6 eetlepels olijfolie
- 6 eetlepels melk

Bereiding:

- Ingrediënten in volgorde zoals hierboven staat één voor één bij elkaar voegen en telkens lichtjes roeren (geen mixer of klopper).
- In vorm gieten op de bladerdeeg (bladerdeeg wel eerst prikken met een vork).
- 6 appels in dikke schijven snijden en schuin opleggen.
- Hier en daar een klontje boter tussen leggen.
- Lichtjes bestrooien met suiker.
- ± 35 minuten bakken in warme luchtoven op 175° (gewone oven op 200°) (kan ook in microgolf ± 25 minuten).

Voor een vorm met gronddoorsnede van ± 26 cm (bovendoorsnede van ± 28 à 30 cm)

Laten koud worden en bloemsuiker op strooien.