

# Tarta cu mere



*Laura Sava*

Aceasta tarta cu mere este atat de usor de preparat si e uimitor de buna! Simpla, economica...si pe placul tuturor! Iar daca veti folosi mere din gradina proprie, cum am folosit eu ☐ , va fi si mai delicioasa!

Urmatorul pas va fi sa o transform intr-o tarta delicioasa de post!!!

## **Ingrediente:**

### **Aluat de tarta:**

- 150 g faina
- 75 g unt moale
- 2, 3 linguri zahar
- 1 ou mare
- un praf de sare

- 2 linguri apa

### Umplutura:

- 3 mere sau piure de mere (200 g)
- 3 linguri zahar
- scortisoara

### Ornare:

- 2, 3 mere curatate si feliate
- 1 pachet zahar vanilat (10 g)
- scortisoara, dupa gust

!!! Aveti aici reteta piureului de mere facut in casa: [Piure de mere](#)

### Mod de preparare:

Prima data se face aluatul: se amesteca faina cu untul, zaharul, oul si apa. Nu se insista prea mult cu framantatul. Aluatul se lasa apoi la frigider pentru cca. 1 ora.

Se incalzeste apoi cuptorul la 180° (foc moderat) si se pregateste o forma rotunda de copt, de tarta, cu diametrul de 24 cm.

Pentru umplutura, se pregateste piureul de mere din cele 3 mere curatate, taiate in cubulete si gatite cu zahar si scortisoara. Se tin pe foc doar pana cand se topeste zaharul, dupa care se mixeaza. Daca aveti deja pregatit piureul de mere, cu atat mai bine! ☐

In continuare, se intinde aluatul in tava si se inteapa cu furculita.

Se intinde piureul rece, cat mai uniform, deasupra aluatului si se aseaza feliutele de mere, ca un evantai, curatate si feliate in prealabil.

Tarta se presara cu scortisoara si cu zahar vanilat si se pune in cuptorul incins pentru cca. 25-30 de minute (pana ce merele sunt aurii).

Tarta de mere se taie cand este bine racita.



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

E foarte gustoasa si a doua zi...daca mai ramane! ☐

Se poate pudra cu zahar praf sau se serveste simpla. Cu putina frisca batuta, indulcita, bineinteles!

Reteta preluata de la Andreea fr.