

APPELTAART

CATEGORIE: zoet **AANTAL PERSONEN:** 10 **BEREIDINGSTIJD:** 60 minuten

ALLERGENEN: melk, tarwe, ei **BENODIGDHEDEN:** mixer, kom, spatel, 1 ronde bakvormen, bakpapier, oven

LIJSTJE

100 gram roomboter
100 bruine basterdsuiker
1/2 ei
2,5 gram zout
220 gram (zeeuwse) bloem
10 gram paneermeel
3 appels naar keuze geschild en in stukjes
25 ml LEF's zoete aardappel en tonka boon siroop

EN NU?

1. Mix de roomboter, basterdsuiker en zout met de deeghaken in een mixer voor 3 minuten.
 2. Voeg het ei toe en mix 1 minuut.
 3. Voeg de bloem toe en mix 1 minuut.
 4. Draai het beslag tot kruimels en haal 1/3 van de kruimels uit de beslag kom en bewaar apart.
 5. Draai de rest van het beslag tot een deeg.
 6. Bekleed de bakvorm met het deeg en verdeel de paneermeel over de bodem.
 7. Meng de stukjes appel met de zoete aardappel en tonka boon siroop. Doe het appelmengsel in de bakvorm.
 8. Bak de taart op 180C voor 45 minuten.
-