**Tarta z jabłkami**

  
  
Składniki:  
  
200 g mąki,  
100 g masła,  
5 łyżek cukru pudru,  
3 łyżeczki cukru waniliowego,  
1 jajko,  
3 jabłka,  
1 łyżeczka cynamonu,  
200 ml śmietany kremówki.  
  
Sposób przygotowania:  
  
Zagnieć ciasto: do miski dodaj przesianą mąkę, cukier, cukier waniliowy, jedno jajko i chłodne masło. Zagnieć i włóż do lodówki na 30 minut.  
Ciasto przełóż do formy do tarty, ponakłuwaj widelcem i wstaw do piekarnika nagrzanego na 190 stopni Celsjusza na 15 minut.  
Jabłka pokrój na cienkie plasterki i układaj po okręgu.  
Śmietankę kremówkę wymieszaj z dwoma jajkami, cukrem pudrem, cukrem waniliowym i dwiema łyżkami mąki.  
Zalej sosem jabłka, oprósz cynamonem i wstaw do nagrzanego na 180 stopni Celsjusza i piecz przez 30 minut. (NK)