



SNELLE GEZONDE APPELTAART



Ingrediënten (voor een taart voor 12 portie):

- - 150 g speltmeel
- 150 g speltbloem
- 2 zakjes bakpoeder
- een snufje zout
- 4 eieren
- 2 buisjes vanille-essence
- 4 zoete appels
- zoetstof naar smaak bv. 100 g Tagatesse
- amandelschilfers



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng de speltbloem, speltmeel, bakpoeder, snuifjes zout, eieren, vanille-essence en de zoetstof onder mekaar tot een homogeen deeg.
- Verdeel dit in een ingevette taartvorm voor 8 personen.
- Schil de appels, snij ze in dunne schijfjes en steek ze waaivormig in het deeg.
- Bak de taart gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.
- Haal de taart uit de bakvorm en laat afkoelen op een rooster.
- Bestrooi met geroosterde amandelschilfers, verdeel in 8 porties en dien op.
- Smakelijk!