

Æbletærte med kondenseret mælk

100 g smør, smeltet
140 g mel 2 ½ dl
75 g rørsukker 5 spsk
½ tsk bagepulver
lidt salt
4-5 æbler, skrællede og skåret i tynde både
1 citron, saften
1 dåse kondenseret mælk

Tænd ovnen på 150 grader.

Bland mel, rørsukker og bagepulver i en skål.

Tilsæt det smeltede smør og rør sammen.

Pres dejen ud i en smurt tærteform – pres også lidt op ad siderne.

(ca 30 cm)

Skræl æblerne og skær dem i tynde både og vend dem i citronsaften.

Fordel æblerne på tærtebunden.

Hæld den kondenserede mælk over æblerne og sæt fadet i ovnen.

Bag i 15 minutter og skru varmen op til 175 grader.

Bag videre i 55 minutter.

Server den lun med vaniljeis, flødeskum eller creme fraiche til.