Tarte aux pommes　蘋果批

（4 人用）

材料

（6" 圓形撻模，2-4 人用）
110 克 餅皮 (pâte brisée)
1.5 個 青蘋果
100 克 蘋果蓉

餅皮 （約 380 克）… 6"烤模 x 3 + 7"烤模 x 1

200 克 麵粉（1）
30 克 幼沙糖（1）
少許鹽（1）
100 克 牛油（2）
1 小杯 水（3）
（1）混和;（2）切粒，rub-in;（3）加水後，略搓 2-3 次

做法

1. 牛油切粒，用指尖將牛油麵粉快搓至粉狀，加少許水後，略搓 2-3 次，用保鮮紙包裹麵團 30 分鐘，
2. 將餅皮壓平至約 1/2 厘米厚，放入 4 個小批模（5" - 6"）*，
3. 青蘋果去皮切片，
4. 將蘋果蓉平均塗在餅皮上，再加上青蘋果片，
5. 190°C 焗 35 分鐘即可。

©TSE 2015, all rights reserved

喜閱教室 Reading World