

Ingrediente500 g îngheţată de vanilie500 g mere150 g nuci1 lingură cu untscorţişoară250 g făină 125 g unt
1 linguriţă cu zahăr
1 cană apă
sare

Mod de preparare

1.Cerne făina. În mijloc fă o gropiţă în care pune untul, zahărul, sare și apa călduţă. Frământă, după care acoperă aluatul cu un șervet și lasă-l la cald cel puţin 2 ore.

2.Întinde aluatul și taie-l în pătrate mari. Umple formele de tartă unse cu unt. Înţeapă din loc în loc și coace în cuptor cam 15-20 de minute.
3.Curăţă merele, taiele cubuleţe și călește-le puţin în unt topit. Scoate aluatul copt din forme și, cât este cald, presară scorţișoară. Servește repede cu îngheţată, cubuleţe de mere călite și nucă zdrobită.