

Appeltaart

Ingrediënten

- 6 eieren
- 1 groot glas suiker
- 1 groot glas bloem
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 groot glas melk
- 1 zakje gist
- 4 appels in schijfjes
- 3 appels in stukjes van in het deeg zelf.
- 1 glas olie
- 1 glas skyr

Bereidingswijzen :

1. Doe de eieren, suiker en vanillesuiker in een grote kom. Meng alles goed.
2. Doe er olie en skyr bij. Roer alles door elkaar.
3. Meng er de bloem en gist door.
4. Meng er de melk bij.
5. Schep de appelstukjes door het deeg.
6. Doe het deeg in een bakvorm.
7. Werk af met de appelschijfjes.
8. Zet het geheel in een voorverwarmde oven op 180°C voor +/- 40 minuten.

