



Appeltaartjes met crunchy granola



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rol kruimeldeeg
boter
3 appels (Pink Lady)
4 eetlepels suiker
1 citroen (sap)
6 eetlepels granola (bv. met kokos en pecannoten)

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel het kruimeldeeg in 6 stukken. Bekleed 6 beboterde minitaartvormpjes met het deeg (dit hoeft niet helemaal goed aan te passen aan de vorm) en zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Snij intussen de goed gewassen appels (je hoeft ze niet te schillen) in kleine blokjes en bak deze even aan in boter met suiker. Blus met citroensap.
- 3.** Verdeel dit mengsel over de taartvormpjes en zet opnieuw 10 minuten in de oven.
- 4.** Werk af met granola.