



## Caloriearme appeltaart



### INGREDIËNTEN

Voor **8 personen**:

- 2 eieren
- mix van rietsuiker (60 g) en zoetstofpoeder op basis van stevia (6 g)
- 125 g zelfrijzende bloem
- 125 g boter op kamertemperatuur
- 1 kl vanillepoeder
- 3 à 4 appels, in dunne plakjes gesneden

### BEREIDING

Meng de eieren met de suiker en de zoetstof. Voeg het vanillepoeder toe. Smelt de boter op een laag vuurtje en roer door het mengsel. Voeg de bloem erbij, meng nog even goed en zet opzij.

Schil de appels en verwijder de klokhuisen. Snijd de appels in dunne plakjes. Bekleed een cakevorm met bakpapier.

Leg een deel van de appelschijfjes in de cakevorm en bedek met een laagje deeg. Herhaal dit nog een aantal keer en eindig met het deeg.

Bak in een hete oven op 150°C gedurende 40 minuten.



\*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

[www.ZOETSTOFFEN.eu](http://www.ZOETSTOFFEN.eu)