

Appeltaart

Gluten- en tarwevrij

Nodig:

3 kleine eieren
150 g rietsuiker
50 g hoeveboter
2 kleine eetappelen
100 g sojayoghurt ongezoet
70 g amandelmeel
95 g kikkererwtenmeel
6 g natriumbicarbonaat
een snuifje kaneel



Maken:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop de eieren met de suiker en de zachte boter tot een schuimig geheel. Voeg het amandelmeel, kikkererwtenmeel en het natriumbicarbonaat toe en meng tot een glad deeg. Voeg de sojayoghurt toe en meng goed ondereen.

Breng het deeg in een bakvorm die je hebt bekleed met bakpapier of heb ingevet. Was de appelen en snijd elke appel in 16 partjes. Verdeel de partjes mooi over de taart. Bestrooi met kaneel.

Bak de taart 40 minuten in de voorverwarmde oven. Een satéprikker moet er droog uitkomen.

Smakelijk!

Allergenen

Deze taart bevat eieren, amandelen, soja, boter (melk)