

### Ingrediënten en Recept

#### APPEL-PERENTAART VAN LYDIA

3 eieren  
 10 soeplepels bloem  
 8 soeplepels suiker  
 6 “ “ melk  
 4 “ “ olie  
 1 zakje gist  
 1 zakje vanillesuiker  
 1 sl room  
 2 appels  
 2 peren



Eieren kloppen met de suiker tot wit-romig.  
 Alles mengen, de gist op het laatst en dan het fruit.  
 In de oven 30 min. Op 200°.  
 Na het bakken suiker en gesmolten boter erover.

### Recept - Gebruikt

Oven : 200° C	
3 eieren 218 g suiker (8sl)	Wit-romig kloppen
2 appels 2 peren	Schillen en in blokjes snijden Nog niet mengen
258 g bloem (10sl) 89 g melk (6sl) 55 g zonnebloemolie (4sl) 7 g droge gist (1 zakje) 1 zakje vanille (8 g) 18 g room (1sl)	Bij eimengsel doen En mengen
	Geschilde appels en peren toevoegen
Olie voor vorm – gebruikt zonnebloemolie	Mengsel in groene silicone vorm Libelle 30 minuten op 200°C → Randjes iets te veel, midden iets te weinig Recept aan te raden : lekker

### Bron

Dit recept gevonden in één van aangekochte kooboeken, dus van wie het is ?? Van Lydia X  
 21/05/2014

Fotos

