

TARTES AUX POMMES RITZ

Ingrédients

1 croute de tarte de 9 pouce

2 tasses d'eau

1 tasse de sucre

2 cuil. a thé de crème de tartre

30 biscuits Ritz non brisé

1 cuil a table de vrai jus de citron

1/2 cuil a thé de cannelle

Croustade

1 tasse de biscuit Ritz écrasé (25)

1/2 tasse de cassonade

1/3 tasse de margarine fondu

1/2 cuil a thé de cannelle

Mélangez 2 tasse d'eau, le sucre et la crème de tartre dans une casserole et portez a ébullition. Déposez les 30 biscuits et laisser bouillir environ 5 minutes. Versez le mélange dans le fond de la tarte et arrosez de jus de citron et de cannelle. Mélangez tous les ingrédients de la croustade et déposez sur la tarte.

Cuire a 400 degré pendant 15 minutes et baisser la température du four a 350 degré et continuer la cuisson pendant 15-20 minutes.