

Krucha szarlotka



Autor: **Karolcia20**
Przepisów: 5 Ocena: 38



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- CIASTO:
- 300g mąki pszennej tortowej
- 220g masła, zimnego
- 6 łyżek cukru białego lub brązowego
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- opakowanie cukru waniliowego
- NADZIENIE JABŁKOWE:
- około 600g jabłek
- sok z połowy cytryny
- 1-2 łyżki cukru (jeżeli jabłka są bardzo kwaśne)
- 1-2 łyżeczki cynamonu
- DODATKOWO:
- 2 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować tortownicę o wymiarach 24 cm. Spód tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia.
- 2 W naczyniu przesiać mąkę, proszek do pieczenia oraz oba cukry. Dodać zimne masło pokrojone w kostkę. Wyrabiać ciasto do momentu aż składniki się połączą. (kruszonka).
- 3 Połowę kruszonki wysypać do przygotowanej formy. Wyrównać ją i ugnieść. Wstawić do piekarnika na 15 minut.
- 4 Jabłka obrać i wykroić gniazdka nasienne. Jabłka pokroić w drobną kosteczkę. Skropić sokiem z cytryny.
- 5 Na podpieczony spód wysypać 2 łyżki bułki tartej (może być ciepły). Na to wyłożyć masę jabłkową. Posypać cukrem i cynamonem (można to zrobić wcześniej za nim jeszcze wysypimy masę jabłkową na ciasto). Na wierzch wysypać drugą połowę kruszonki.
- 6 Piec przez około 35 minut, do ładnego zezłocenia się wierzchu.
Po upieczeniu szarlotkę możemy podawać z opruszonym cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: