

Krucha szarlotka z mąki kukurydzianej

Autor: **kasia882**Przepisów: **219** Ocena: **2387**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki kukurydzianej,
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 300g masła
- 1,5 kg startych jabłek
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto kruche należy wyrobić. Schłodzić minimum 2 godziny.

Jabłka należy obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Przełożyć do garnka, dodać cukier i cynamon. Smażyć ok 10 minut.

Dno blaszki (20x30cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć 2/3 ciasta kruchego. Zapiec w 180oC na złoty kolor. Na to wyłożyć jabłka i zetrzeć pozostałą część ciasta. Piec 45 minut w 160oC. Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia.



Twoje notatki do przepisu: