

Prosta i krucha szarlotka z papierówek



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **195** Ocena: **8285**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 kostka masła
- 4 żółtka
- 2 łyżki spirytusu
- 2 łyżki cukru
- 2 szczypty soli
- szczypta sody
- 3 łyżki wody
- 1 kg jabłek
- 3/4 szklanki cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1/4 łyżeczki mielonych goździków

Sposób przygotowania:

1 Przepis na ciasto:

Do miski wsypujemy mąkę, cukier, sól i sodę, dodajemy żółtka, masło pokrojone w kostkę, dolewamy spirytus. Wszystko dokładnie mieszamy i wyrabiamy ciasto. Gdy ciasto zacznie odchodzić od miski dolewamy wodę, mieszamy i odstawiamy, żeby odpoczęło.

2 Przepis na mus jabłkowy:

Jabłka obieramy ze skórki i kroimy w ćwiartki. Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy pokrojone jabłka. Mieszamy, aż się zarumienią i zmiękną. Następnie dodajemy cukier i przyprawy. Zmniejszamy ogień i dusimy pod przykryciem, aż zaczną się rozpadać. Co jakiś czas mieszamy, żeby nie przywarły do patelni. Odstawiamy do wystygnięcia.

3 Pieczenie:

Błaszczę (ok 25 cm) smarujemy masłem i wysypujemy mąką. Połowę ciasta wylepiamy spód i nakłuwamy je widelcem - staramy się położyć jak najcieńszą warstwę. Następnie pieczemy przez 10-15 min w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni - aż ciasto się lekko zarumieni.

Wyjmujemy spód z piekarnika, układamy na nim nadzienie z jabłek a na wierzchu kruszymy pozostałą część ciasta.

Pieczemy ok 40 min również w 190 stopniach - po upieczeniu kruszonka powinna być złota.

Upieczoną szarlotkę posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: