

Pyszna szarlotka sypana



Autor: **danutamagda-slugocka**
Przepisów: **118** Ocena: **1713**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kasza manna 2 szklanki
- mąka tortowa 2 szklanki
- cukier 1 szklanka
- proszek do pieczenia 1,5 łyżeczki
- cukier wanilinowy 1 opakowanie
- masło zimne 250 gram
- jabłka szara reneta 1,5 kg
- przyprawa do szarlotki 1 opakowanie
- cukier 8 łyżek
- sok z cytryny 1 łyżka
- cukier puder - ile potrzeba

Sposób przygotowania:

- 1 W misce wymieszać mąkę tortową, kaszę manną, cukier, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, wszystko łyżką dokładnie wymieszać.



- 2 Jabłka szara reneta obrać ze skórki i na tarce grubsze oczka utrzeć do osobnej miski, do startych jabłek wsypać cukier, przyprawę do szarlotki, sok z cytryny i wymieszać, odstawić aby puściły sok, jest dobry do sypanego ciasta.



- 3 Tortownica 24 cm z papierem do pieczenia, na dno wsypać 1/3 część mąki i delikatnie bez ubijania wygładzić - na wierzchu poukładać cienkie plasterki masła, jabłka wymieszać z sokiem i połowę wyłożyć na masło i delikatnie rozsmarować bez ubijania.



- 4 Następnie powtórzyć czynności: druga część mąki, masło, reszta jabłek, na koniec wysypać resztę mąki i też delikatnie wygładzić i rozłożyć resztę pokrojonego w plasterki masła.



- 5 Piekarnik nagrany na 200C, grzanie góra/dół i piec około 60 minut, szarlotkę w formie wystudzić, najlepiej upiec wieczorem i zostawić do następnego dnia.



- 6 Przed podaniem posypać pudrem cukrem.



Twoje notatki do przepisu: