

Szarlotka



Autor: **Channah**

Przepisów: **42** Ocena: **1101**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250g masła
- 3 szkl maki
- 1 szkl cukru
- 2 jaja
- 2 zoltka
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- Mus jablkowy:
- 1,5 kg jabłek (nadających się na szarlotkę, u mnie eksperyment z Jonagoldami)
- 0,5- 1 szkl cukru (w zależności od słodkości jabłek)
- 3 łyżki kaszy manny
- 1 łyżka cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy i kroimy w kostkę. Wkładamy do garnka i podlewamy ok 1,5 szkl wody. Przykrywamy i dusimy aż jabłka się rozpadną. Dodajemy cukier i mieszamy aż woda odparuje. Dodajemy kaszę manną i cynamon. Całość mieszamy i odstawiamy z ognia.



- 2 Z podanych składników zagniatamy ciasto. 1/4 ciasta wkładamy do lodówki. Pozostałym ciastem wylepiamy tortownicę, wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni pieca i podpiekamy ok 15 min. Na podpieczony spód wykładamy masę jabłkową i scieramy na tarce lub rozkładamy

pozostala czesc ciasta. Wkladamy ponownie Do pieca na ok 40 min.

Ciasto gotowe.

Smacznego:)

Przepraszam za brak polskich znakow.

Twoje notatki do przepisu: