

szarlotka`



Autor: **enigma79**
Przepisów: **42** Ocena: **711**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- ciasto : mąka pszenna 2szklanki
- Cukier puder 1 szklanka
- Jajko 4 szt
- Proszek do pieczenia 2łyżeczki
- Masło 180g
- Nadzienie: 5 jabłek
- Cukier 3 łyżki
- Cynamon 1łyżeczka
- galaretka o smaku cytrynowym 1szt
- Rodzynki garść

Sposób przygotowania:

- 1 Nadzienie: Jabłka obrać podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, rozgotować w bardzo małej ilości wody. Przecier trochę odparować, dodać cukier, rodzynki i cynamon. Wszystko razem wymieszać, zagotować. Następnie wsypać galaretkę cytrynową, całość zamieszać i odstawić do całkowitego wystudzenia.
- 2 Ciasto: Masło rozpuszczamy w rondelku i studzimy. Jajka ubijamy z cukrem za pomocą miksera.

Następnie dodajemy przestudzone masło i również miksujemy.

Na koniec dodajemy mąkę i 2 łyżeczki proszku do pieczenia i wszystko dokładnie mieszamy (możemy to zrobić także przy pomocy miksera).

- 3 Formę do pieczenia smarujemy masłem i posypujemy kaszą manną.

Ciasto dzielimy na 3 części.

Przelewamy kolejno ciasto 1 ,nadzienie,ciasto 2 ,nadzienie,ciasto 3.

Pieczemy w 180 stopniach przez 40-45 min.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: