

# Szarlotka



Autor: **Wichurka51**  
Przepisów: 5 Ocena: 237



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto kruche :
- 3 szklanki mąki krupczatki
- 1 szklanka cukru
- kostka margaryny Kasia
- 4 żółtka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany
- Masa jabłkowa : 1,5 kg jabłek
- cynamon
- Łyżka kaszki manny jeśli jabłka są zbyt soczyste
- 1/2 szklanki cukru do jabłek

## Sposób przygotowania:

- 1 Makę wsypujemy do miski , dodajemy proszek do pieczenia pokrojoną na kawałki margarynę , cukier i siekamy .Gdy wszystko będzie jako tako rozdrobnione dodajemy żółtka , śmietanę i zarabiamy ciasto . Zarobione zawijamy w folię i pozostawiamy w lodówce przez około 1 godz.
- 2 Jabłka obieramy ,kroimy w małe kawałki i przesmażamy w garnku z odrobiną wody ( tyle tylko żeby się nie przypalały) .Mieszamy często. Dodajemy cukier i kaszkę manne. Studzimy. 2/3 schłodzonego ciasta rozwałkowujemy na blachę. Wykładamy jabłka , , posypujemy cynamonem ile kto lubi. Pozostałą część ciasta rozdrabniamy na wierzch.. Pieczemy około 1 godziny w 180 stopniach. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem. Smacznego !

## Twoje notatki do przepisu: