

# Szarlotka



Autor: **brysska**  
Przepisów: 539 Ocena: 19789

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 kostka masła
- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 1 kubeczek kwaśnej śmietany ok. 200 ml
- 1 cukier waniliowy
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1- 1,5 kg jabłek
- 1 łyżka cynamonu

## Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obierz, oczyść z gniazd nasiennych i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Odcisnij ze zbędnej ilości soku i wymieszaj z cynamonem.



- 2 Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia, dodaj cukier i cukier waniliowy oraz starte na grubych oczkach masło, wszystko delikatnie przemieszaj, a następnie dodaj jajko, żółtko i śmietanę, ugnieć ciasto.





- 3 Gotowe ciasto podziel na dwie równe części.



- 4 Rozwałkuj podsypując delikatnie mąką na dwa placki wielkości dużej brytfanny. Brytfannę posmaruj dokładnie masłem i wyłóż jeden rozwałkowany placek, a na niego wyłóż jabłka z cynamonem.



- 5 Rozsmaruj równo po całej powierzchni jabłka, wszystko przykryj drugim rozwałkowanym



plackiem, a po wierzchu porób widelcem otwory.



- 6) Piec w piekarniku o temp. 180°C przez około 45-60 minut , tak aby ciasto było brązowo-złote z wierzchu.



- 7) Ciasto możemy obsypać cukrem pudrem. Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: