

SZARLOTKA BEZ JAJEK



Autor: **illonaw26**
Przepisów: **19** Ocena: **495**



> 6 os.



60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
- mąka, 2szkl.
- cukier (drobny), 1 i 3/4 szkl.
- kasza manna, 2szkl.
- proszek do pieczenia, 3łyżeczki
- **Masa jabłkowa:**
- jabłka, 2,5kg
- cukier, 3 łyżki
- cynamon, 2-3łyżeczki
- masło - na wierzch, pokroić w takie wiórka, 15 dkg

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na ciasto wymieszać i podzielić na 3 równe części.
- 2 Jabłka umyć i zetrzeć na tartce (na dużych oczkach) ze skórką. Dodać cukier i cynamon, wymieszać. Nie odlewałam soku jaki powstał w jabłkach. Jabłka podzielić na pół.
- 3 Blachę wysmarować i wysypać bułką (ja użyłam dużej blachy, ale następnym razem zrobię na małej)- wtedy masa jabłkowa będzie wyższa.
- 4 Wsypać ciasto na blachę- rozprowadzić równo i jabłka - układać równo i delikatnie, żeby nie poruszyć ciasta sypkiego. Ja pomogłam sobie widelcem do rozprowadzenia jabłek. Potem znów ciasto i jabłka, i znów ciasto. Wierzch ciasta przykryć wiórkami masła- całą powierzchnie. Najlepiej jak masło jest zimne lepiej się kroi.
- 5 Piec w 180°C przez 40-45 min, Nie wyciągać ciasta od razu z blachy dopiero na drugi dzień. Można podawać z bitą śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: