

# Szarlotka - czyli jabłecznik z budyniem



Autor: **gosiawkuchni**  
Przepisów: **18** Ocena: **551**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mąka, 3 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- żółtka, 3 szt
- margaryna, 3/4 kostki
- śmietana, 3 łyżki
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- jabłka, 1,5 kg
- budyń waniliowy, 1 szt
- mleko do zrobienia budyniu, 0,4 litra
- cukier puder do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, cukru, proszku do pieczenia, margaryny, śmietany i żółtek wyrobić ciasto - jak jest za suche można dodać trochę więcej śmietany.
- 2 Gotowe ciasto podzielić na 2 części. Jedną część rozwałkować i wylepić spód natłuszczonej blaszki (ja zawsze tłuszcz na blaszce posypuję jeszcze bułką tartą, żeby potem ciasto się nie przyklejało).
- 3 Jabłka umyć, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Do jabłek dodać gotowy budyń i dobrze razem wymieszać. Gotowe jabłka z budyniem rozsmarować na cieście.
- 4 Drugą połowę ciasta zetrzeć na masę jabłkową na tarce na dużych oczkach. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na około 50 minut. Gotowe ciasto posypać cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: