

Szarlotka krucha



Autor: **A-sia**

Przepisów: **1** Ocena: **14**

 > 6 os.
  15 min
  łatwe
  tanie



Składniki:

- 3 szklanki MĄKI KRUPCZATKI
- 1 i 1/2 kostki MASŁA lub MARGARYNY (ja daję masło)
- 3 JAJA
- 2 CUKRY WANILINOWE
- 1 i 1/2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA, SZCZYPTA SOLI
- 1 i 1/2 KG JABŁEK SZAREJ RENETY
- CUKIER (do osłodzenia jabłek) oraz CUKIER PUDER na wierzch ciasta
- CYNAMON

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę posiekać z masłem, dodać proszek, szczyptę soli, cukier wanilinowy i żółtka. Szybko zagnieść ciasto. 3/4 włożyć na pół godz do lodówki a resztę ciasta, (która będzie na kruszonkę) do zamrażarki.
- 2 Szybka wersja jabłek :

Jabłka zetrzeć na tarce (na grubych oczkach) Dodać do nich cynamon wedle uznania, cukier wanilinowy oraz cukier w zależności od kwasowości jabłek.

Ciut dłuższa wersja przygotowania jabłek:
(osobiście wolę tą i na zdjęciu również jest ta wersja) Typowa szarlotka

Jabłka kroje w drobną kostkę, wrzucam do garnka z 2 łyżkami wody i duszę pod przykryciem. Czasu nie podam robię to na oko, może z 10 min do 15 min aż jabłka będą się rozgniatać widelcem. wtedy tłuczkiem do ziemniaków je rozdrabniam aby przyspieszyć proces ich smażenia. Po rozdrobnieniu może z 5 min jeszcze duszę, smażyć by odparować wodę jak są zbyt mokre. I jak po wyżej dodaje cynamon, cukier wanilinowy, zwykły cukier. Wszystko mieszam i odstawiam na bok do lekkiego przestygnięcia.



- ③ Następnie z pozostałych białek ubijam pianę na sztywno z odrobiną soli

Błazkę w tradycyjnych rozmiarach natłuszczam i posypuje lekko bułką tartą.

3/4 ciasta rozwałkuję i wyładam na blasze. Jeśli się kruszy, nie martwcie się wystarczy ułożyć ciasto w blaszce i lekko ugnieść. :-)

Na ciasto wyłożyć jabłka i ubitą pianę niekoniecznie regularnie. Na wierzch zetrzeć resztę ciasta z zamrażarki



- ④ Piec w piekarniku rozgrzanym w temp 200 - 220 stopni .około 45 min. Czasem krócej w zależności od piekarników. Pierwsze 20 min piekę dół resztę czasu termoobieg .

życzę SMACZNEGO :-)



Twoje notatki do przepisu: