

Szarlotka z dynią i pomarańczą



Autor: **mari**
Przepisów: **80** Ocena: **2161**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500g mąki
- 2 żółtka
- 200 g masła
- 2 jajka
- 1 szkl. cukru
- 2 łyżeczki proszku do piecz.
- 2 łyżki kaszy manny
- NADZIENIE
- 1 kg jabłek
- 400g dyni
- 5 łyżek cukru
- 1/2 soku i skórki z pomarańczy

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciasto (oprócz kaszy manny) zagnieść. Zrobić z niego kulę, schłodzić w lodówce. Jabłka i dynię zetrzeć na tarce, wymieszać z cukrem, skórką i sokiem. Jabłka i dynię dusić kilka minut na małym ogniu. Większą częścią ciasta wylepić dno formy. Ciasto posypać kaszą manną. Na ciasto wyłożyć masę jabłkowo -dyniową. Resztę ciasta zetrzeć na tarce, na dużych oczkach i posypać nim wierzch szarlotki. Ciasto piec na złoto ok. 50 minut w 180C. Upieczone i wystudzone ciasto można posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: