

# Szarlotka z kratką



Autor: **limonkowakuchnia**  
Przepisów: 9 Ocena: 107



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 300g mąki
- 200g masła
- 100g cukru pudru
- 2 żółtka
- 3 łyżki śmietany 18%
- sól
- 100g rodzynek
- 1,5 kg kwaskowych jabłek
- 100g cukru
- cynamon
- żółtko do posmarowania
- cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło posiekać z mąką, rozkruszyć palcami. Dodać cukier puder, żółtka, śmietanę i szczyptę soli. Zagnieść ciasto, podzielić na większą i mniejszą część, zawinąć w folię i schłodzić.

Rodzynki opłukać, jabłka obrać, pokroić w plasterki, oprószyć cukrem i cynamonem, wymieszać z rodzynekami.

Większą część ciasta rozwałkować na placek, wyłożyć nim dno i boki formy na tartę. Na cieście rozłożyć jabłka, przykryć kratką wykrojoną z pozostałego ciasta. Posmarować żółtkiem.



2) Piec około godziny w temperaturze 180 stopni. Po ostygnięciu posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: