

szarlotka z przepisu Magdy Gessler - najlepsza



Autor: **izaa_a**
Przepisów: **592** Ocena: **22583**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 kg jabłek
- 2,5 szkl mąki
- 200 g masła
- 3 żółtka
- 2 łyżki cynamonu
- szklanka cukru
- szczypta soli
- 2 łyżki bułki tartej
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, masło, żółtka połowę cukru i szczyptę soli zagniatamy. Gotowe dzielimy na dwie części jedną mniejszą drugą większą.; zwijamy w folię i wkładamy do lodówki na ok godzinę.
- 2 Jabłka obieramy, kroimy w kostkę i dusimy razem z pozostałym cukrem i cynamonem.
- 3 Bierzemy 2/3 ciasta i wykładamy nim spód tortownicy, następnie zapiekamy 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.
- 4 podpieczony spód posypujemy bułką tartą. Jabłka wykładamy na podpieczony spód. Na wierzch trzemy na tarce resztę ciasta i pieczemy jeszcze 40 minut.

Twoje notatki do przepisu: