

Babcina szarlotka



MADZIK239



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	600 gram
masło lub margaryna	250 gram
śmietana 18 proc	200 ml
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	2 sztuki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier kryształ	3/4 szklanki

Masa jabłkowa

jabłka	2 kg
cukier kryształ	4 łyżki
cynamon Prymat	2 łyżki

dodatkowo

cukier puder	100 gram
--------------	----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto;

Z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić na dwie równe części.

Rozwałkować obie części.

Pierwszą częścią wyłożyć prostokątną blachę.

Drugą częścią należy przykryć wcześniej wyłożoną masę jabłkową.

Masa jabłkowa;

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce na grubym oczku. Dodać cukier i cynamon. Wymieszać. Wyłożyć na ciasto rozłożone na blasze. Przykryć drugą częścią ciasta.

Piec w ok 50 minut w temperaturze 170-180 stopni.

Po ostudzeniu opruszyć cukrem pudrem.