

Pyszna szarlotka z orzechami



CZYKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	3 szkl
jajko	4 szt
cukier brązowy	1/2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana 12%	1,5 łyżki
smalec	1/2 kostki

Dodatkowo

jabłka	4 szt
orzechy włoskie	1 szkl
cukier brązowy	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z mąki, żółtek, cukru, proszku, śmietany, smalcu zagniatamy ciasto. 1/4 ciasta dajemy do zamrażarki
- KROK 2 Jabłka obieramy i kroimy na kawałeczki. Orzechy mielimy i dodajemy do jabłek. Posypujemy bułką i cukrem.

- KROK 3 Białka ubijamy na pianę dodajemy cukier puder. Ciasto wykładamy na blaszkę, wykładamy jabłka i na to ubita pianę.
- KROK 4 Na pianę wykładamy ciasto dzieląc je na małe kawałki.
- KROK 5 Ciasto pieczemy w nagrzanym piekarniku 180 stopniach około 40 minut. Polecam. Smacznego