

Różne smakołyki: Szarlotka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczki
jajko	4 sztuki
cukier drobny	1 szklanka
jabłka	1 kg
Kwas cytrynowy Prymat	
Cynamon mielony Prymat	
masło	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
wanilia laski	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 Jabłka umyć, obrać i pokroić na ósemki usuwając gniazda nasienne. Jabłka przełożyć do miski, posypać cynamonem oraz kwaskiem cytrynowym, który zapobiegnie ich ciemnieniu, odstawić.
- KROK 3 Jajka utrzeć z cukrem na gładką masę. Dodać przesianą mąkę wymieszaną uprzednio z proszkiem do pieczenia. Całość dokładnie wymieszać. Piekarnik nagrzać do 180 stopni.
- KROK 4 Formę wysmarować masłem, obsypać bułką tartą i wylać ciasto. Na wierzchu układać kawałki jabłek, lekko wciskając je w ciasto. Gotowe wstawić do piekarnika i piec ok. 45-50 minut. Gotowe posypać cukrem pudrem wymieszanym z ziarnami wanilii.

KROK 5

Na wierzch szarlotki można zrobić podpalaną bezę włoską np. o smaku kardamonu.