

Sypana szarlotka z bitą śmietaną Zewa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

mąka pszenna typ 500	1 szklanka
kasza manna	1 szklanka
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło zimne	150 gramów
cynamon	1 łyżeczka
śmietana kremówka	300 mililitrów
cukier	1 łyżka
jabłka	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dno tortownicy o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia a obręcz posmarować masłem i wysypać bułką tartą. Mąkę, proszek do pieczenia, mannę i cukier dokładnie wymieszać i połowę wysypać do tortownicy. Wyrównać powierzchnię. Jabłka zetrzeć na tarce na grubych oczkach, wymieszać z cynamonem i rozłożyć na suchej masie. Resztę suchej masy rozsypać na jabłka i na wierzch pokroić zimne masło. Formę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (w zależności od piekarnika) i piec godzinę. Szarlotkę wystudzić. Ubić śmietanę z cukrem i rozłożyć ja na szarlotce. Szarlotkę można zjeść na ciepło na przykład z lodami.