

Szarlotka



EDI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
margaryna	20 dag
żółtko jaja	3 sztuki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier puder	1/2 szklanki
jabłka	1 kg
cynamon	1 łyżka
cukier	4-5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na początku wyrób ciasto: na stolnicy rozsyp mąkę, dodaj pokrojoną margarynę, żółtka, proszek do pieczenia i cukier puder. Całość dokładnie zagnieć, podziel na dwie części w proporcji 2:1 i włóż na 15 minut do lodówki.
- KROK 2** Jabłka obierz ze skórek, przetrzyj na grubej tarce i dodaj do nich cukier i cynamon, Dokładnie przemieszaj.
- KROK 3** Na blachę wyłóż papier do pieczenia a następnie większą część ciasta. Rozłóż je równomiernie a następnie wyłóż na nie masę jabłkową. Pozostałą część ciasta zetrzyj na tarce nad jabłkami. Piecz około godziny w temperaturze ok 150 st.C. Po upieczeniu możesz posypać cukrem pudrem. Smacznego:)