

Szarlotka



JOANNA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	250 g
śmietana	3-4 łyżki
cukier drobny	3/4 szkl
żółtko jajek	2 szt
jabłka	2 kg
cukier kryształ	4 łyżki
cynamon	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać z margaryną, żółtkami, cukrem, proszkiem do pieczenia i śmietaną, zagnieść ciasto i podzielić na dwie części a następnie włożyć do lodówki żeby się schłodziło. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, posypać cukrem i cynamonem i wymieszać, a następnie odstawić na ok pół godziny żeby puściły sok. Ciasto rozwałkować jedną częścią wyłożyć spód blaszki, posypać bułką tartą i wyłożyć odcisnięte jabłka, a następnie przykryć drugą częścią ciasta i ponakłować widelcem. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 C i piec około 20- 30 min.