

Szarlotka bez jaj

KOCIESMAKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna typ 450	250 gram
masło	250 gram
serek homogenizowany	200 gram
cukier puder	90 gram
cukier waniliowy	16 gram
proszek do pieczenia	4 gramy

Środek

jabłka	8 jabłek
Cynamon mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, zetrzeć na średniej tarce i dodać do nich cynamon.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem i cukrem pudrem. Dodać pokrojone w kostki miękkie masło i rozdrobnić rękoma, rozcierając razem z mąką do uzyskania kruszonki. Następnie dodać serek homogenizowany i zagnieść na jednolitą masę. Podzielić na dwie części (jedną trochę większą).

Większą część rozwałkować i przełożyć na dno blachy. Na ciasto wyłożyć starte jabłka z cynamonem. Mniejszą część ciasta rozwałkować i przykryć nią jabłka. Górę jabłecznika nakłuć w kilku miejscach widelcem. Piec około 55-60 minut w temperaturze 180 stopni. Po wystudzeniu posypać ciasto cukrem pudrem.