

## Szarlotka klasyczna



**HANIAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	3,5 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>margaryna</b>	250 g
<b>cukier</b>	3/4 szklanki
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>jajko</b>	1
<b>jabłka</b>	1 kg
<b>cynamon</b>	2 łyżeczki
<b>bułka tarta</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto (o temperaturze pokojowej) zagnieść rękoma. Podzielić na dwie równe części, jedną część wsadzić do lodówki na godzinę. Drugą z części wyłożyć równo blachę (tak ok 24x32cm), ponakłować widelcem. Podpiec ok. 10 minut w piekarniku.

Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na tarce na największym oczku. Jeśli będą miały dużo soku, odcisnąć go w rękach lub przez ręcznik. Wymieszać jabłka z cynamonem. Można do nich dodać rodzynki jeśli ktoś lubi.

Podpieczone ciasto posypać bułką tartą i wyłożyć na nie jabłka z cynamonem. Wyjąć z lodówki drugą część ciasta i na tarce również zetrzeć bezpośrednio na wyłożone jabłka. Wsadzić ponownie do piekarnika na ok. 40-50 minut w temp. 180°C.