

## Szarlotka miodowa



### AGNIESZKA\_B



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	400 g
<b>cukier brązowy</b>	150 g
<b>płatki migdałowe</b>	100 g
<b>mąka kukurydziana</b>	50 g
<b>olej słonecznikowy</b>	180 ml
<b>mleko</b>	50 ml
<b>miód</b>	5 łyżek
<b>cynamon</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>sól</b>	¾ łyżeczki
<b>papierówka</b>	4 szt.
<b>jajko</b>	4 szt.
<b>cukier puder</b>	do posypania
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę  
pszenną oraz  
kukurydzianą  
przesiać  
przez sito.  
Dodać do niej  
proszek do  
pieczenia,  
sodę  
oczyszczoną,  
sól i  
cynamon.  
Delikatnie  
wymieszać.  
W osobnym  
naczyniu  
połączyć jaja,  
brązowy  
cukier, olej,  
mleko i miód.  
Jabłka obrać,  
usunąć  
gniazda  
nasienne, a  
następnie  
pokroić w  
kostkę.  
Składniki  
sypkie  
wymieszać z  
masą płynną  
oraz  
jabłkami.  
Ciasto  
przełożyć do  
tortownicy o  
średnicy 25  
cm wyłożonej  
papierem do  
pieczenia. Po  
wierzchu  
posypać  
płatkami  
migdałowymi.  
Wstawić do  
piekarnika  
nagrzanego  
do  
temperatury  
190°C. Piec  
45 minut. Po  
wystudzeniu  
oprószyć  
cukrem  
pudrem.