

## Szarlotka pyszna



### AIDA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	3 szklanki
<b>masło</b>	20 dag
<b>jaja</b>	2
<b>śmietana</b>	3 łyżki
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>cukier wanilinowy</b>	
<b>jabłka</b>	6
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	4 łyżki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obieramy, ścieramy na tarce (duże oczka) lub kroimy na kawałki. Na lekko rozgrzanej patelni wlewamy wodę, dodajemy cukier i lekko karmelizujemy. Wrzucamy jabłka i mieszamy. Kilka chwil dusimy.

Ze składników na ciasto, zagniatamy masę, formujemy kulę. Okręcamy folią i wkładamy na parę chwil do lodówki. Następnie wyklejamy ciastem formę (formę natłuszczamy i wysypujemy bułką tartą); dno i brzegi. Wykładamy uduszone jabłka i posypujemy kawałkami ciasta.

Pieczemy ok godziny w 190-220 stopniach.

Szarlotka typu - mało ciasta, dużo jabłek :)