

Szarlotka sypana



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Tortownica o średnicy 18-20 cm lub większa keksówka:

jabłka	1,2 kilograma
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
kasza manna	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
cukier	0,75 gramów
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
cukier waniliowy	16 gramów
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
masło	120 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło schłodzić w zamrażarce.

Jabłka:

W tym czasie należy obrać i zetrzeć jabłka na grubych oczkach tarki. Opcjonalnie owoce można wymieszać z cynamonem.

Suche składniki:

Mąkę, cukier, cukier waniliowy, kaszę, proszek do pieczenia i sól dokładnie ze sobą połączyć i całość podzielić na 3 części.

Na dno formy wysłanej papierem do pieczenia równomiernie wysypać pierwszą porcję suchych składników, następnie wyłożyć 1/2 startych jabłek i kolejno suche składniki, jabłka, suche składniki. Jabłek nie należy odciskać z nadmiaru soku, ani nie uklepywać na cieście. Wierzch ciasta posypać startym na duże wiórki masłem.

Pieczenie:

Szarlotkę piec w uprzednio w rozgrzanym piekarniku przez 60 minut w 180 stopniach. Kroić po ostudzeniu.