

Szarlotka sypana



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
cukier	1 szklanka
kasza manna	1 szklanka
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
masło zimne	3/4 kostki
jabłka	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę, cukier i kaszę wymieszać razem. Podzielić na 3 części. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce (duże oczka) - podzielić na 2 części.
- KROK 2 Formę wyłożyć papierem. Spód i boki wysmarować masłem. Wysypać 1 część suchych składników oraz część jabłek.
- KROK 3 Na warstwę jabłek ponownie wysypać suche składniki i wyłożyć jabłka.
- KROK 4 Na jabłka wysypać trzecią część suchych składników i zetrzeć masło.
- KROK 5 Piec około godziny w 180 stopniach.
- KROK 6 Z wierzchu tworzy się fajna chrupka warstwa.
- KROK 7 Smacznego!