

## Szarlotka z cynamonem



**MONIKA191**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**25 dag mąki pszennej**

**szczypta soli**

**2 dag drożdży**

**litra mleka**

**łyżka cukru**

**torebka cukru waniliowego**

**Nadzenie:**

**75 dag jabłek**

**szklanka cukru cynamonowego**

**kruszonka**

**po 8 łyżek mąki, masła, cukru**

**olej roślinny**

1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przesiać mąkę, dodać łyżkę oleju i szczyptę soli. Drożdże rozetrzeć z cukrem waniliowym, rozprowadzić ciepłym mlekiem, wlać do mąki i robotem kuchennym wyrobić gładkie ciasto. Lekko zwilżyć wodą i pod przykryciem postawić na około 30 minut do wyrośnięcia. Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować. Jedną część ciasta wyłożyć na wysmarowanej tłuszczem blaszce, brzegi ciasta wyciągnąć do góry. Obrane i pokrojone w plastry jabłka wyłożyć na spód ciasta, posypać cukrem cynamonowym i pod przykryciem pozostawić na 15 minut po czym przykryć drugą częścią rozwałkowanego ciasta. Ze składników wyrobić kruszonkę, posypać ciasto. Wstawić do gorącego piekarnika i piec w temperaturze 200 C przez około 45 minut.