

Ucierana szarlotka z orzechową kruszonką



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jaja	2 sztuki
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	2 szklanki
mleko	0.5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
olej rzepakowy	0.5 szklanki
aromat waniliowy	3 krople

Owoce:

jabłka kwaśne	5 sztuk
cynamon	0.5 łyżeczki

Orzechowa kruszonka:

masło 82%	100 gramów
cukier	0.5 szklanki
mąka pszenna	0.7 szklanki
orzechy włoskie siekane	0.5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Jaja utrzeć z cukrem przy pomocy miksera na puszystą masę. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, mleko, aromat waniliowy i ponownie utrzeć. Po chwili, ciągle ucierając, wąską strużką wlać olej.

Przełożyć ciasto na blaszkę o wymiarach 26x30 cm wyłożoną papierem do pieczenia.

Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda nasienne i pokroić na wąskie plasterki.

Ułożyć owoce na cieście, wbijając każdy kawałek węższą krawędzią i lekko oprószyć cynamonem.

Kruszonka:

Mąkę wymieszać z cukrem i orzechami, a następnie dodać posiekane masło i rozetrzeć palcami tworząc okruchy. Rozsypać kruszonkę na jabłkach.

Piec ciasto w piekarniku nagrzanym do 180 st. C przez ok. 50 minut, do „suchego patyczka”.