

Szarlotka



EWELINA38



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1/2 kg
cukier puder	3/4 szkl
jajko	1 szt
żółtko jajek	3 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
olej	2 łyżeczki
margaryna Kasia	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twardą margarynę, cukier puder i przesianą mąkę siekać nożem na stolnicy tak długo, aż przestaną być wyczuwalne grudki tłuszczu. Dodać pozostałe składniki i wyrobić gładkie ciasto. Owinąć je w folię i włożyć do lodówki.

Jabłka (ok 1,5 kg) obrać i drobno pokroić. Włożyć do rondla, dolać ok 1/3 szkl wody i ogrzewać na wolnym ogniu ciągle mieszając aż woda odparuje a jabłka zmiękną. Dodać do smaku cukier i cynamon albo jeśli lubicie olejek śmietankowy.

Ciasto podzielić na dwie części. Jedną (większą) rozwałkować i ułożyć na dnie blaszki. Na to wyłożyć ostudzone jabłka i przykryć drugą częścią (mniejszą) ciasta. Wierzch lekko posmarować roztrzepanym białkiem i upiec.

Aby skrócić czas przygotowywania na ciasto można użyć gotowe jabłka prażone - osobiście często tak robię :)

SMACZNEGO :)