

Szarlotka klasyczna



HANIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	250 g
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
jajko	1
jabłka	1 kg
cynamon	2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto (o temperaturze pokojowej) zagnieść rękoma. Podzielić na dwie równe części, jedną część wsadzić do lodówki na godzinę. Drugą z części wyłożyć równo blachę (tak ok 24x32cm), ponakłować widelcem. Podpiec ok. 10 minut w piekarniku.

Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na tarce na największym oczku. Jeśli będą miały dużo soku, odcisnąć go w rękach lub przez ręcznik. Wymieszać jabłka z cynamonem. Można do nich dodać rodzynki jeśli ktoś lubi.

Podpieczone ciasto posypać bułką tartą i wyłożyć na nie jabłka z cynamonem. Wyjąć z lodówki drugą część ciasta i na tarce również zetrzeć bezpośrednio na wyłożone jabłka. Wsadzić ponownie do piekarnika na ok. 40-50 minut w temp. 180°C.