

szarlotka z brzoskwiniami



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukru	1 szklanka
mąki	3 szklanki
jajko	3
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	1
brzoskwiń	6
śmietany kwaśnej	2 łyżki
jabłka	4 słodkie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z mąki, cukru, proszku do pieczenia , jajek, śmietany i miękkiej margaryny Kasii zagniatamy ciasto. Ciasto wkładamy na 30 min do lodówki.
- KROK 2 W tym czasie jak nam się chłodzi obieramy jabłka ze skórki i usuwamy gniazda nasiennie, z brzoskiwiń wyjmujemy pestki. Ścieramy jabłka i brzoskwinie.
- KROK 3 Następnie gotujemy je na małym ogniu, ok 20 minut.
- KROK 4 Ciasto wyciągamy z lodówki i dzielimy na 2 części. Jedno wykładamy posmarowaną blachę, na to kładzimy nasz mus z jabłek i brzoskwiń. Z drugiej części ciasta wycinamy paski i układamy na cieści na ukos tworząc wzorek. Pieczmy ok 30 min w 180 stopniach.
- KROK 5 Na koniec posypujemy cukrem pudrem.