

szarlotka



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
masło	25 dkg
cukier puder	1 1/2 szklanki
żółtko jajek	2
śmietana	1/2 szklanki
jabłka	1 1/2 kg
wanilia	
cukier	1 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jabłka umyć, obrać pokroić na ćwiartki, wykroić gniazdka nasienne, wrzucić do rondla połączyć niewielką ilością wody rozgotować dodać cukier i wanilię wymieszać- wystudzić. mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło dokładnie wymieszać-posiekać nożem, następnie dodać cukier puder żółtka śmietanę oraz wanilię i szybko zagnieść. przygotowane ciasto schłodzić, wyjąć podzielić na 2 części jedną część rozwałkować ułożyć na blaszce posypać równomiernie bułką tartą, a następnie pokryć masą jabłkową rozwałkować drugą część, ostrożnie przenieść na wałku przykryć jabłkami upiec w nagrzanym piekarniku 180 st posypać cukrem pudrem