

szarlotka



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	50 dag
masło	25 dag
cukier	15 dag
żółtko jajek	2
gęsta śmietana	10 dag
cukier do smaku	
Cynamon mielony Prymat	
masa	ok.1 kg
jabłka	ok.1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane i starte na tartce jabłka rozgotować z odrobiną wody dodać cynamon i cukier do smaku. można jeszcze dodać dowolną galaretkę (sam proszek). Przygotować ciasto kruche i podzielić je na dwie części. schłodzić w lodówce ok.30 minut. Jedną część cienko rozwałkować wyłożyć na blaszce i zapiec. Potem wyłożyć masę jabłkową. Drugą część można na tartce. Upiec. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.