

Szybka Szarlotka



CZARNULA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	4 szk
jajko	2 szt
żółtka surowe	2 szt
margaryna	3/4 kostki
cukier	1 szk
śmietana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
cynamon	1 łyżeczka
cukier waniliowy	1 opakowanie
jabłka	500 smażone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać przez sito i posiekać z margaryną. Dodać żółtka, całe jajka, cukier i śmietanę. Dokładnie wyrobić ciasto.
- KROK 2 Wstawić do lodówki na 30 min. Ciasto podzielić na dwie części. Rozwałkować na kształt prostokątnej formy do pieczenia. Blachę wysmarować margaryną i obsypać bułką tartą. Wyłożyć ciasto i delikatnie nakłuć widelcem w kilku miejscach.
- KROK 3 Jabłka wymieszać z cynamonem, bułką tartą i cukrem waniliowym.

- KROK 4 Wyłożyć na ciasto jabłka i wygładzić łyżką. Drugą partię ciasta rozwałkować na wzór blachy i przełożyć delikatnie na jabłka. Ciasto delikatnie po nadcinać w kilku miejscach.
- KROK 5 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec przez ok 40 min. Wyjąć z pieca i ostudzić. Posypać cukrem pudrem.Smacznego.