

Sypana szarlotka z jabłkami i dżemem



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 Szklanki
kasza manna	2 Szklanki
cukier	1 Szklanka
proszek do pieczenia	1 Łyżeczka
margaryna	250 Gram
jabłka	5 Sztuk
cynamon Prymat	0,5 łyżeczki
dżem	5 Łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę, kaszę manne, cukier i proszek do pieczenia, wymieszać w misce. Podzielić na 4 części. Okrąglą blachę o średnicy 25 cm. wysmarować margaryną. Wsypać na nią 1 część suchych składników. Zetrzeć na nią 1 z 4 części margaryny.
- KROK 2 Jabłka umyć, obrać. Zetrzeć na tartce. Wymieszać z cukrem i cynamonem.
- KROK 3 Pierwszą warstwę wyłożyć połową jabłek.

KROK 4 Następnie posypać 2 warstwą suchych składników i kolejną częścią margaryny.
Posmarować dżemem. Posypać 3 częścią suchych składników i 2 częścią margaryny.

KROK 5 Wyłożyć 2 część jabłek. Przykryć ostatnią warstwą suchych składników i ostatnią warstwą margaryny. Piec w 180 stopniach przez ok. 30 minut.