

## szarlotka z kaszą manną



### MARCELA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>kasza manna</b>	2 szklanki
<b>cukier</b>	1.5 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	3 łyżeczki
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1/4 szklanki
<b>masło</b>	1/3 kostki
<b>jabłko kwaśne</b>	2 kilka szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka ze skórą ścieramy na grubych oczkach tarki i delikatnie odsączamy. Blaszkę należy wysmarować masłem i posypać bułką tartą. Mieszymy mąkę, kaszę, cukier z proszkiem do pieczenia. Dzielimy na trzy części. Pierwszą wsypujemy do brytfanki, następnie nakładamy połowę jabłek i cynamon, kolejną warstwę mieszanki i znów jabłka i cynamon, aż wreszcie ostatnią porcję wsypujemy i pokrywamy wiórkami masła. Wstawiamy do piekarnika na około godzinę. Smacznego!