

Szarlotka inaczej



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza manna	szklanka
mąka	szklanka
cukier	2/3 szklanki
jabłka	kg
cukier	3 łyżki
cynamon	wg uznania
margaryna	15 dag
proszek do pieczenia	po łyżeczce
cukier waniliowy	po łyżeczce

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szklankę kaszy mannej i mąki wymieszać na sucho z 2/3 szklanki cukru oraz po 1 łyżeczce pr. do pieczenia i cukru waniliowego. Starte jabłka wymieszać z 3 łyżkami cukru i cynamonem (ew. można dodać też kaszy mannej aby zagęścić jabłka). Formę wysmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą. Ułożenie: 1) szklanka mieszanki mączno- kaszowej; 2) jabłka; 3) szklanka mieszanki; 4) jabłka; 5) mieszanka; 6) starta na tartce margaryna. Ciasto piec ok. godziny w prodiżu. Po wyłączeniu pozostawić do ostygnięcia.