

SZARLOTKA.



IZABELA KAMILA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka typ 450	4 szkl.
jajko	2-4 szt.
cukier	2 szkl.
margaryna	250 gr.
proszek do pieczenia	1-2 łyżecz.
jabłka	2 kg.
cynamon Prymat	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 łyż.
woda	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypać mąkę, połowę cukru, proszek, jajka, margarynę - zagnieść kruche ciasto, podzielić na 2 kule i dobrze schłodzić.

Jabłka umyć, obrać ze skóry, zetrzeć na tarce. Przełożyć do garnuszka, podlać szkl. wody, dusić, aż się rozpadną, na koniec dodać pozostały cukier, cynamon-wymieszać, pozostawić chwilę na ogniu. Zimne ciasto, 1 część zetrzeć do dużej, wysmarowanej olejem blachy, posypać delikatnie bułką tartą (można podpiec sam spód ciasta). Na to wyłożyć nawet gorące jabłka, i tą warstwę też posypać bułką tartą. Zetrzeć 2 część ciasta.

Upiec w ok 200°C przez 30-40 min.

Można posypać cukrem pudrem lub ozdobić polewą.

Smacznego!