

Szarlotka mamusi



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	1/2 kg
jajko	5 żółtek
margaryna	1 kost
proszek do pieczenia	2 łyżki
cukier	1/2 szkl
galaretka cytrynowa	1 opak
cukier	2,5 łyżki
cukier puder	
jabłka	1,70 pokrojone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto

z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić na 2 części. Jedną część wyłożyć na spód.

Masa jabłkowa

pokrojone jabłka, przełożyć do rondla i przesmażyć z cukrem. Przesmażone jabłka zdjąć z ognia, wsypać galaretkę cytrynową, dobrze wymieszać. Masę jabłkową wyłożyć na ciasto. Drugą część ciasta rozwałkować i nałożyć na jabłka. Ciasto włożyć do piekarnika na ok. 45 minut w 175 stop.

Gotowe ciasto posypać cukrem pudrem.