# Szarlotka z kruszonką cini minis

**MNIAM**

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

**JABŁKA:**

| | |
|---|---|
| **jabłka** | 1.2 kilograma |
| **cynamon Prymat** | 0.5 łyżeczki |

**CIASTO KRUCHE:**

| | |
|---|---|
| **mąka pszenna** | 1.5 szklanki |
| **mąka krupczatka** | 0.5 szklanki |
| **proszek do pieczenia** | 1 łyżeczka |
| **cukier** | 0.5 szklanki |
| **masło 82%** | 100 gramów |
| **jajko** | 1 sztuka |
| **mleko** | 1 łyżka |
| **sól** | 1 szczypta |

**KRUSZONKA:**

| | |
|---|---|
| **płatki typu cini minis** | 200 gramów |
| **mąka pszenna** | 2 łyżki |
| **masło 82%** | 100 gramów |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, wykroić gniazda nasienne, a następnie skroić na plasterki. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, wykroić gniazda nasienne, a następnie skroić na plasterki. Można to zrobić na tarce, tak jak kroimy ogórki na mizerię. Jabłka oprószyć cynamonem.
Przygotować kruszonkę. Płatki śniadaniowe zmiksować w rozdrabniaczu. Połączyć z mąką i miękkim masłem rozcierając wszystko w palcach. Odstawić do lodówki.
Mąkę pszenną przesiać, wymieszać z krupczatką, proszkiem do pieczenia i cukrem. Posiekać razem z zimnym masłem dodając jajko i zimne mleko.
Szybko zagnieść. Do przygotowania ciasta można użyć malaksera.
Formę o wymiarach 22x36 cm wysmarować masłem i obsypać bułką tartą.
Ciasto rozwałkować i wylepić dno formy. Wyłożyć przygotowane jabłka, a na wierzch rozłożyć schłodzoną kruszonkę.
Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec przez ok 45 min.
Smacznego :)