

Szybka Szarlotka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłek	1 kg
mąka tortowa	1 szklanka
kasza manna	1 szklanka
cukier	1 szklanka
margaryna	15 dag
proszek do pieczenia	2,5 łyżeczki
cynamon	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę, mąkę, cukier i proszek do pieczenia dokładnie wymieszać, po czym podzielić na 3 równe części. Jabłka obrać, zetrzeć i wymieszać z cynamonem. Małą tortownicę wysmarować dość grubo margaryną. Następnie wsypać jedną część wymieszanych produktów, równo je rozłożyć, przykryć połową startych jabłek. Na tym rozsypać drugą porcję suchych składników, rozłożyć pozostałe jabłka i przykryć resztą mąki wymieszanej z kaszą, cukrem i proszkiem. Na wierz położyć wiórki margaryny i upiec.

Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.
Temperatura pieczenia: 190oC
Czas pieczenia: 65 minut.