

# Leniwa szarlotka



Autor: **bianeczkaa**  
Przepisów: 6 Ocena: 8



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- CIASTO, .
- smalec, 200 g
- cukier puder, 50 g
- ocet, 3 łyżki
- mąka, 42 dag
- nadzienie, .
- jabłka, 1,5 kg
- cukier, 200 g
- Bułka tarta, 70g

## Sposób przygotowania:

- 1 Zagniatamy wszystkie składniki na ciasto. Może się lekko rozsypywać.
- 2 Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i trzemy na grubych oczkach.
- 3 Ciasto dzielimy na pół, wałkujemy na papierze do pieczenia, kształt według uznania, przekładamy na blachę. Placek posypujemy bułką tartą, następnie 1/4 ilości cukru, na to wykładamy wszystkie jabłka (wychodzi warstwa ok 4 cm grubości) i obsypujemy resztką cukru. Wałkujemy resztę ciasta i przykrywamy jabłka. Nawet, jeśli placek się porozrywa, to w piekarniku się pozlepia wszystko :)
- 4 Ciasto pieczemy w temp. 200 stopni C przez ok 30 min.
- 5 Rady: Lepiej nie smarować wierzchu białkiem, bo później tworzy się twarda skorupa i źle jest kroić. Można użyć zamiast smalcu masła, jednak ja polecam smalec, ciasto jest wtedy smaczniejsze :)

## Twoje notatki do przepisu: