

Najprostsza szarlotka - szarlotka sypana



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 13891



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka tortowa szklanka
- Cukier szklanka
- Kasza manna szklanka
- Masło 150 g
- Proszek do pieczenia 1,5 pełnej łyżeczki
- Cynamon łyżeczka
- Jabłko 1,5 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać ze skórki, odkroić gniazda nasienne i zetrzeć na tarce jarzynowej na grubych oczkach. Dodać cynamon i wymieszać.

W osobnej misce wymieszać suche składniki przesianą mąkę, cukier, kaszę manną oraz proszek do pieczenia. Wymieszane suche składniki podzielić na trzy równe części.

Dno tortownicy o wielkości 24 cm wyłożyłam papierem do pieczenia, boki posmarowałam masłem.

Na samym dnie blaszki wysypuje równomiernie jedną część suchych składników a na nie wykładam połowę startych jabłek z cynamonem. Kolejno wysypuje suche składniki a na nie pozostałą część jabłek. Na koniec wysypuje ostatnią partię suchych składników. Na tarce jarzynowej ścieram masło i posypuje równomiernie na wierzch ciasta.

Wkładam do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni i piekę przez godzinę. Gotową posypuje cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: