

SZARLOTKA

Autor: **madziash7**Przepisów: **15** Ocena: **112**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jabłka, ok. 1,5 kg
- mąka, 500 g
- masło, 250g
- żółtka, 4 sztuki
- cukier, 200g
- śmietana, 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- cynamon, 4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obierz , pokrój na kawałki , wrzuc do garnka , dolej szklanke wody , wsyp cynamon , mieszaj do uzyskania gęstej konsystencji.
- 2 CIASTO : Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia , , przesiekaj tłuszcz, dodaj żółtka , cukier i śmietanę , wszystko dokładnie zagniec. Podziel ciasto na 2 części i rozwałkuj.
- 3 Jedną część ułóż na blaczce , nałóż jabłka , przykryj druga częścią ciasta , nakłuj widelcem
- 4 Piec w temp. 180 stopni przez ok. 30 min.

Twoje notatki do przepisu: