

Szarlotka

Autor: **marial9**

Przepisów: 4 Ocena: 84



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- mąka, 3 szklanki
- cukier, 5 dag
- cukier puder, 15 dag
- margaryna, 25 dag
- śmietana, 2 łyżki
- jajka, 4szt.
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- jabłka, 1 kg
- cukier waniliowy, cynamon, rodzynki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszaną z proszkiem posiekać z tłuszczem, dodać cukier 5 dag, żółtka, śmietanę i zagnieść ciasto.
- 2 Jabłka obrać, zetrzeć na tarce do jarzyn i podduścić w rondelku dodając cynamon, cukier waniliowy, rodzynki i ewentualnie tyle cukru, aby jabłka nie były kwaśne. Blachę wysmarować tłuszczem wyłożyć połową ciasta, na górę wyłożyć jabłka i zapiekać przez ok. 30 minut. Białka ubić z cukrem pudrem wyłożyć na podpieczony spód z jabłkami. Na górę zetrzeć drugą połowę ciasta i piec kolejne 20-30 minut.

Twoje notatki do przepisu: