

# Szarlotka

Autor: **Sygitta**

Przepisów: 7 Ocena: 224



&gt; 6 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- kostkę margaryny, u mnie KASIA
- 120g cukru pudru
- 375g mąki
- 1 jajko
- 1,5kg jabłek
- 4 łyżki cukru
- łyżeczka cynamonu

## Sposób przygotowania:

- 1 Kostkę do pieczenia KASIA utrzeć z cukrem pudrem, dodać jaja i wymieszać. Następnie wsypać mąkę i całość wyrobić na gładką masę. Ciasto przekroić na 3 części, dwie części ciasta schłodzić w lodówce, a jedną w zamrażarce. W tym czasie jabłka obrać, pokroić w kostkę, uprażyć z cukrem i cynamonem, odstawić do wystygnięcia.
- 2 Ciastem z lodówki wyłożyć dno i boki okrągłej formy (o średnicy ok. 26 cm) wysmarowanej margaryną i posypaną bułką tartą. Na ciasto wyłożyć uprażone jabłka, a na ich wierzch zetrzeć na tarce ciasto z zamrażarki. Piec 40 minut w temp. peraturze 200 stopni. SMACZNEGO:)

## Twoje notatki do przepisu: