

Szarlotka



Autor: **aniazmuda17**
Przepisów: 1 Ocena: 3

 5-6 os.  15 min  średnie  dostępne



Składniki:

- 3 szk. mąki
- 1,5 szk. cukru
- 1 margaryna
- 5 jajek
- 1 proszek do pieczenia
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1,5 jabłek
- cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 mąkę, proszek, żółtka, roztopioną margarynę i 0,5szk. cukru zagnieść. Ciasto dzielimy na 2 części i zamrażamy. min.2 godz
- 2 w między czasie obieramy jabłka i gotujemy je tak długo aż widzimy większość jabłek rozgotowanych ja lubię kiedy jest pół na pół czyli rozgotowane i kawałki, dodajemy cynamon ok.1 łyżeczki mieszamy
- 3 Ciasto wyciągamy z zamrażalnika i jedną część należy zetrzeć na blachę(ja używam tortownicy) i na to wykładamy wcześniej uprażone jabłka
- 4 białka ubijamy na sztywno z 1 szk. cukru i łyżką mąki ziemniaczanej, wykładamy na jabłka na wierzch zetrzeć resztę ciasta
- 5 pieczemy w temp. 200 st.C przez ok 50 min życzę smacznego i proszę o opinię:)

Twoje notatki do przepisu: