

Szarlotka bez jaj

Autor: **kasia882**Przepisów: **188** Ocena: **1585**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki na kruche ciasto: 70g mąki pszennej, 1 płaska łyżeczka kurkumy, 15g cukru pudru, 45g miękkiego masła, 10 łyżek wody, S
- Ponadto: 1 kg jabłek, 1/2 szklanki cukru.

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę i kurkumę należy przesiać do miski, dodać masło, cukier puder, sól oraz wodę. Szybko zagnieść. Ciasto należy lekko schłodzić (ok. 30min). Podzielić na dwie części (1/3 i 2/3). Większą część rozwałkować, wylepić nim dno foremki (20x30cm) i podziurkować spód, aby zapobiec powstaniu górki. Ciasto należy ponownie schłodzić przez ok. jedną godzinę. Piec 20 minut w temperaturze 200°C do zarumienienia.

Jabłka należy obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Przełożyć do garnka, dodać cukier i cynamon. Smażyć ok 10 minut.

Na zapieczony spód wyłożyć jabłka. Pozostałą część ciasta rozwałkować, pociąć na paski. Układać kratkę na owocach. Piec 45 minut w 160°C. Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia.

- 2 Jabłka należy obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Przełożyć do garnka, dodać cukier i cynamon. Smażyć ok 10 minut.
- 3 Na zapieczony spód wyłożyć jabłka. Pozostałą część ciasta rozwałkować, pociąć na paski. Układać kratkę na owocach. Piec 45 minut w 160°C. Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: