

# Szarlotka owsiano - razowa



Autor: **anioływkuchni**  
Przepisów: **211** Ocena: **3991**

 > 6 os.  60 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- 50 dag mąki razowej
- 25 dag margaryny
- 2 jajka
- 1 kg szarej renety lub antonówek
- 10dag rodzynek
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka oleju
- 1 szkl. płatków owsianych
- cynamon

## Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, margaryny i jajek zagnieść szybko ciasto. Włożyć je na godzinę do lodówki. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać z rodzynekami i cynamonem. Schłodzone ciasto, rozwałkować na grubość ok. 1,5 cm i wyłożyć nim blachę
- 2 Lekko podpiec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Jabłka ułożyć na cieście, posypać je kruszonką przygotowaną z płatków owsianych zmieszanych z miodem i olejem. Zapiekać ok. pół godziny w temp. 200 stopni.

## Twoje notatki do przepisu: