

# Szarlotka sypana



Autor: **Kasiaczek06**  
Przepisów: 52 Ocena: 963

> 6 os. 
 > 60 min 
 łatwe 
 tanie



## Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka kaszy mannej
- 3/4 szklanki cukru
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 16g cukru waniliowego
- 100g zimnego masła <może być wcześniej zmrożone>
- 1 kg jabłka u mnie szara reneta <waga po obraniu, może być troszkę więcej>
- cukier puder do posypania wierzchu ja posypałam zwykłym cukrem
- Przyprawy do masy jabłkowej;
- cynamon
- gałka muskatołowa
- kardamon
- goździki mielone
- łyżeczka esencji waniliowej lub nasionka z wanilii
- sok z całej cytryny <średniej wielkości>
- Forma do tortownicy o średnicy 22 cm lub kwadratowa 20x20 cm

## Sposób przygotowania:

- 1 Obrane jabłka zetrzeć na tarle o dużych oczkach. Dodać przyprawy oraz sok z cytryny. Dokładnie wymieszać. Jeśli jabłka są kwaśne można dodać cukier. Odstawiamy.

Dno formy wykładamy papierem do pieczenia. Zarówno dno jak i ścianki szczerze wysmarować masłem. Piekarnik nagrzać do temperatury 180\*.

Mąkę wymieszać z kaszą manną, cukrem, cukrem waniliowym oraz proszkiem do pieczenia.

Na dno formy wsypać kilka łyżek sypkiej mieszanki <tak by pokryła całe dno> . Na to kilka łyżek masy jabłkowej <jeśli jabłka puściły dużo soku troszkę odlewamy, ale musimy pozostawić go trochę gdyż kasza go pochłonie>. Następnie kolejne warstwy suchych składników i jabłek.

Ostatnią warstwą musi stanowić sypka warstwa. Na górze ułożyć równomiernie cienkie płatki

pokrojone obieraczką do warzyw masła <100g ja dałam odrobinę więcej>.

Szarlotkę powinno się posypać po upieczeniu cukrem pudrem, ale ja posypałam przed pieczeniem zwykłym cukrem dzięki któremu powstał delikatnie chrupiący wierzch.

Wstawiamy ciasto do piekarnika i pieczemy 50-60 minut. 180\* <po 30 minutach zmniejszyłam temperaturę do 160 i piekłam równie 60 minut, aby ciasto w środku było upieczone a wierzch się nie spalił>. Ciasto pozostawiamy w piekarniku do ostygnięcia ale przykryte lnianą ściereczką - by nie stało się suche>.

Twoje notatki do przepisu: