

# Szarlotka sypana



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2564** Ocena: **19495**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Tortownica o wym.24-25 cm.
- Składniki sypkie:
- 1 szklanka cukru drobnego,
- 1 szklanka mąki krupczatki,
- 1 szklanka mąki tortowej typ 450,
- 1 cukier waniliowy,
- 1 pełna łyżeczka proszku do pieczenia,
- szczypta soli
- Składniki na nadzienie:
- jabłka 1,6kg. najlepsze renety,
- 1 łyżka bułki tartej,
- 1 łyżka cukru zwykłego,
- 1 łyżeczka cynamonu.
- masło 1 kostka

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na ciasto razem wymieszać i podzielić na trzy równe części. Jabłka obrać zetrzeć na tarce o grubych oczkach, połączyć z bułką tartą, cukrem i cynamonem. Wymieszać, podzielić na 2 części.
- 2 Wykonanie placka:  
Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia .Wyłożyć jedną część sypkiego produktu, następnie ułożyć jedną część jabłek, przykryć drugą częścią sypkiego produktu, wyłożyć resztę jabłek i całość przykryć trzecią częścią sypkiego produktu .Wszystko równomiernie rozłożyć łyżką. Na Górze zetrzeć na tarce o grubych oczkach, schłodzone masło. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piec jedną godzinę. Najlepiej smakuje na ciepło.

## Twoje notatki do przepisu: