

Szarlotka sypana



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19497**



> 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: