

Szarlotka sypana

Autor: **Ola1984**Przepisów: **221** Ocena: **605**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kasza manna 1 szklanka
- mąka pszenna 1 szklanka
- Cukier 1 szklanka
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Cukier wanilinowy 1 łyżeczka
- Cynamon 2 łyżeczki
- Masło 100 g
- jabłka kwaśne 1 1/2 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, kaszę, cukier, cukier z wanilią i proszek mieszamy w misce. Dzielimy na 3 równe części. Jabłka obieramy i pozbawiamy gniazd nasiennych. Ścieramy na tarce na grubych oczkach. Do małej blaszki lub naczynia żaroodpornego wsypujemy jedną porcję suchych składników. Na to układamy 1/2 porcji jabłek. Posypujemy obficie cynamonem. Sypujemy drugą porcję suchych składników. Na składniki wykładamy porcję jabłek i posypujemy je cynamonem. Na wierzchu sypujemy ostatnią porcję suchych składników. Na całym wierzchu ciasta układamy bardzo cienko pokrojone plastry masła. Szarlotkę wstawiamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i pieczemy 50-55 minut, do zrumienienia wierzchu.

Twoje notatki do przepisu: