

Szarlotka sypana

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4893**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kasza manna, 1,5 szklanki
- mąka, 1,5 szklanki
- cukier, szklanka
- cukier waniliowy, torebka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- margaryna, kostka
- jabłka, 3 sztuki
- dżem(najlepiej kwaskowy), kilka łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki suche wsypać do jednej miski i wymieszać, jabłka obrać i pokroić na małe plasterki ;suche składniki podzielić sobie na 3 części,dno tortownicy posmarować odrobiną margaryny i wysypać równomiernie 1 część mieszanki na to połowę jabłek i 2 część mieszanki następnie małą łyżeczką ułożyć kupkami dżem a na to resztkę jabłek a na jabłka mieszankę na górę pokroić na kawałeczki margarynę i równomiernie ją rozłożyć,ciasto pieczemy ok 40 minut w 180 stopniach.Życzę smacznego

Twoje notatki do przepisu: