

Szarlotka w kratkę



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2315** Ocena: **14637**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki na ciasto:
- Mąka krupczatka 1/2 kg
- Margaryna 25 dag
- Cukier 15 dag
- żółtko jaja kurzego 2 szt
- śmietana gęsta 3 łyżki
- Smalec 1 łyżka
- tłuszcz do formy
- Wiórki kokosowe do formy
- Cukier puder do posypki
- Składniki nadzienia jabłkowego:
- Jabłko 1 1/2 kg
- Cukier 15 dag
- Cynamon 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie placka:

Jabłka obrać, zetrzeć, dodać cukier z cynamonem, wymieszać i odstawić. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać tłuszcz i posiekać nożem. Żółtko utrzeć z cukrem i śmietaną dodać do ciasta i delikatnie zagęścić- następnie odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny. Ciasto schłodzone podzielić na dwie części, jedną część rozwałkować i przenieść na wałku do przygotowanej formy. Nakłuć widelcem i upiec w dobrze nagrzanym piekarniku na złoto. Wyjąć z piekarnika, nałożyć nadzienie z jabłek i ozdobić kratką zrobioną z drugiej połowy ciasta. Piec ponownie przez 30 minut w temperaturze 170 stopni, a po upieczeniu posypać obficie cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: