

# Szarlotka z duuuużą ilością jabłek



Autor: **Asica35**  
Przepisów: **34** Ocena: **361**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- \* KOSTKA MASŁA LUB SPRAWDZONA MARGARYNA
- \* SZKLANKA CUKRU
- \* OK. 3 SZKLANKI MĄKI PSZENNEJ
- \* 4 JAJKA
- \* OPAKOWANIE CUKRU WANILIOWEGO
- \* 1 KG JABŁEK
- \* SZKLANKA GRYSIKU

## Sposób przygotowania:

- 1 \* BIAŁKA ODDZIELAMY OD ŻÓŁTEK (BIAŁKA ZOSTAWIAMY DO PIANY)  
\* Z MĄKI, CUKRU, MASŁA I ŻÓŁTEK WYRABIAMY CIASTO KRUCHE I ODKŁADAMY DO LODÓWKI  
  
\* JABŁKA OBIERAMY I ŚCIERAMY NA TARCE NA GRUBYCH OCZKACH - JEŚLI JABŁKA SĄ KWAŚNE TRZEBA DOSŁODZIĆ  
\* WSYPUJEMY GRYSIK I MIESZAMY DO POŁĄCZENIA  
\* SCHŁODZONE CIASTO WAŁKUJEMY I WYKŁADAMY NA BLACHĘ  
\* GOTOWE JABŁKA DAJEMY NA CIASTO  
\* NASTĘPNIE UBIJAMY PIANĘ Z CUKREM NA SZTYWNO I WLEWAMY NA JABŁKA.  
\* Z CIASTA KRUCHEGO, KTÓRE ZOSTAŁO (A Z PEWNOŚCIĄ ZOSTANIE:) WYCINAMY PASKI, Z KTÓRYCH ROBIMY KRATKĘ.

PIEC NAGRZEWAMY DO 180 C I PIECZEMY OK. 45 MIN,

Twoje notatki do przepisu: