

Szarlotka z duuuużą ilością jabłek



Autor: **Asica35**
Przepisów: **34** Ocena: **360**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

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

Sposób przygotowania:

- 1 *BIAŁKA ODDZIELAMY OD ŻÓŁTEK (BIAŁKA ZOSTAWIAMY DO PIANY)
* Z MAKI, 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:

