

Szarlotka



Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 6 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- mąka - 4 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- margaryna - 3/4 kostki
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 szt.
- jajko - 2 szt.
- jajko - 2 szt.
- śmietana - 3 łyżki
- jabłko - 2 kg.
- cukier waniliowy - 1 szt.
- bułka tarta - 1 łyżka

Opis przygotowania:

Mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia posiekać nożem z margaryną. Dodać żółtka, całe jajka, cukier, cukier waniliowy, śmietanę i wyrobić ciasto. Wstawić do lodówki. Przepis na nadzienie z jabłek: Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Lekko odcisnąć sok i wymieszać z bułką tartą i cukrem waniliowym. Ułożenie ciasta: Połowę ciasta rozwałkować i przełożyć na wyłożoną papierem dużą blachę. Wyłożyć starte jabłka. Przykryć pozostałym rozwałkowanym ciastem, ponakłuwać widelcem. Piec 45 minut w 200 stopniach C. Ciepłe ciasto posypać cukrem pudrem. Szarlotka gotowa - smacznego.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!