





Kakaowa szarlotka:)

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180°C °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- wanilia - 1 unit
- cynamon - 1 unit
- kakao - 3 łyżki
- jabłko - 1.5 kilogramów
- cukier - 1 szklanka
- cynamon - 1 unit
- bułka tarta - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść kruche ciasto. Schłodzić, podzielić na 2 części.
2. Jabłka umyć, obrać, pokroić na kawałeczki i dusić z kroplą wody, pod koniec dodać cukier i cynamon.(rodzynki)
3. Ciasto rozwałkować, ułożyć na natłuszczonej blaszce, posypać bułką, wyłożyć jabłkowe nadzienie (może być ciepłe), ponownie posypać bułką i przykryć rozwałkowanym drugim ciastem.
4. Upiec.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl