



# Kanadyjska szarlotka

przepisy.pl

 60 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- bułka tarta - 2 łyżki
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- sól - 0.7 łyżeczek
- mleko - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- masło - 85 gramów
- cukier brązowy - 1.7 szklanek
- mąka ziemniaczana - 5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 2.2 łyżeczki
- cukier puder - 2 łyżki
- jabłka Golden Delicjusz - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz, usuń gniazda, a miąższ pokrój na kostkę.
2. Wymieszaj obie mąki, dodaj proszek do pieczenia oraz sól i masło pokrojone w kostkę.
3. Zagniataj palcami, aby powstała kruszonka, po czym dodaj pokrojone jabłka, prawie cały cukier (zostaw jedną łyżkę) oraz jaja ubite z mlekiem.
4. Tortownicę wysmaruj masłem i posyp bułką tartą i przelej ciasto.
5. Ciasto posyp łyżką cukru. Włóż do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni i piecz przez 45 minut.
6. Przed podaniem posyp cukrem pudrem. Szarlotka najlepiej smakuje na ciepło.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)