



przepisy.pl

# Makowa szarlotka z lodami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- masa makowa - 200 gramów
- cukier puder - 140 gramów
- jajka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- średnie jabłka - 3 sztuki
- kasza manna - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- zmielone orzechy - 80 gramów

### dodatki

- polewa czekoladowa
- Carte d'Or Bakalia**

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

## Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Jeśli jabłka są bardzo soczyste, odcisnij je lekko na sicie. Kostkę do pieczenia Kasia rozpuść w rondelku. Jaja ubij z cukrem na puch.
2. Do masy jajecznej dodaj masę makowa, jabłka, kaszę, proszek do pieczenia i orzechy, wymieszaj. Na koniec wlej, ciągle mieszając, rozpuszczoną kostkę do pieczenia Kasia.
3. Masę przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 22x28cm. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika na 55 minut.
4. Upieczone ciasto pokrój na kawałki, polej polewą czekoladową i podawaj z lodami Carte d'Or Bakalia.

---

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)