





# najłatwiejsza szarlotka

przepisy.pl

 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- jabłko reneta - 0.5 kilogramów
- mąka - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- smażonej skórki pomarańczy - 1 łyżeczka
- tarta bułka - 1 opakowanie
- cukier - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Z wyżej wymienionych składników zagnieść ciasto.
2. Tortownicę wysmarować Kasią i wysypać bułką tartą. Wyłożyć ciastem, wstawić do lodówki.
3. Jabłka zetrzeć na grubej tarce. Dodać skórkę pomarańczową, wymieszać.
4. Ciasto w tortownicy nakłuć widelcem i wyłożyć na wierzch jabłka.
5. Piec około 25 minut, aż brzegi ciasta zaczną się rumienić.
6. Następnie posypać jabłka cukrem i wstawić jeszcze na 2 minuty do piekarnika.

---

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)