





# Szarlotka

przepisy.pl



## Składniki:

- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- jabłko - 2 kilogramy

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać.
2. Dobrze schłodzoną Kasię zetrzeć na tarce na grubych oczkach i wymieszać z mąką do połączenia składników.
3. Dodać całe jajka i resztę składników.
4. Zagnieść ciasto.
5. Całość podzielić na 2 porcje.
6. Blachę o wymiarach około 25/36 cm wysmarować Kasię i wyłożyć jedną częścią ciasta.
7. Na to wykładamy pokrojone w plasterki jabłka i posypujemy cukrem wanilinowo-cynamonowym.
8. Przykryć to drugą częścią ciasta rozwałkowaną na wymiar blaszki i przeniesioną na wałku.
9. Ciasto nakłuć widelcem.
10. Piec około 60 minut w temp. 200 stopni C.
11. Upieczone ciasto posmarować lukrem (szklanka cukru pudru z sokiem z połowy cytryny i odrobiną gorącej wody).

---

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)