





Szarlotka bezglutenowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka bezglutenowa - 450 gramów
- bezglutenowy proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 0.6 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- jabłko - 1.5 kilogramów
- sok z cytryny - 1 sztuka
- cukier trzcinowy - 5 łyżek
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp mąkę bezglutenową, dodaj bezglutenowy proszek do pieczenia, cukier, szczyptę soli, jajka i pokrojoną w kosteczkę Kasię. Miksuj aż utworzona kruszonka zacznie się lekko kleić.
2. Ciasto przełóż na podsypyany mąką bezglutenową stół i szybko zagnieć w kulę. Podziel na 2 części, zawiń w folię i wstaw do lodówki na około 1 godzinę.
3. Jabłka pokrój na ćwiartki, usuń gniazda nasienne i obierz. Pokrój na plasterki i zostaw w ćwiartkach.
4. Na papierze do pieczenia rozwałkuj jedną porcję ciasta. Na cieście połóż w rzędach obok siebie, lekko rozsuwając plasterki pokrojone jabłka.
5. Jabłka posyp z wierzchu brązowym cukrem. Drugą porcję ciasta rozwałkuj również na papierze do pieczenia. Delikatnie przenieś i przykryj ciastem jabłka.
6. Patyczkiem do szaszłyków nakłuj ciasto z wierzchu. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 40 minut. Wystudzone ciasto oprósz cukrem pudrem.

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