





# Szarlotka mojej Babci

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- smalec - 0.5 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- żółtko - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- śmietana - 2 łyżki
- jabłka - 1 kilogram
- cukier - 0.5 szklanek
- cynamon - 1 szczypta
- aromat rumowy - 3 szczypty

## Sposób przygotowania:

1. Na stolnicy przesiać mąkę. Dodać Kasię, smalec, cukier, żółtka, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, śmietanę, aromat rumowy.
2. Smalec i Kasię pociąć w paseczki. Wszystko razem szybko zagnieść (jeśli wolno...ciasto będzie twarde i będzie się rozpadać). Jeżeli ciasto będzie się "kleiło" do rąk, podsypać na stolnicę troszkę mąki.
3. Podzielić ciasto na 2 części: 1 część powinna być większa od drugiej. Tą mniejszą zagnieść w kulkę i położyć na 5-10 minut do lodówki.
4. Pozostałą część ciasta rozwałkować. Blachę wysmarować tłuszczem. Rozwałkowane ciasto przełożyć na blachę. Nakłuć widelcem w paru miejscach. Pozostawić na 5-10 minut.
5. W tym czasie można przygotować jabłka: Jabłka umyć, obrać, pokroić w plasterki lub zetrzeć na tartce, przełożyć do miski. W misce posypać je cynamonem i cukrem. Poczekać aż widoczny będzie "sok". Jabłka wycisnąć i układać na cieście.
6. Wyjąć mniejszą część ciasta. Rozwałkować i ułożyć na jabłkach. Do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika, zanieść blachę z ciastem. Piec 35-40 minut (do zrumienienia).
7. Posypać cukrem pudrem. Najlepsza jest na drugi dzień podana z mlekiem lub do herbatki. SMACZNEGO!

---

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