



przepisy.pl

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia**
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- kwaśna śmietana - 3 łyżki

nadzienie

- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jabłko - 2 kilogramy
- bułka tarta - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Przepis na ciasto: Mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia posiekać nożem z margaryną. Dodać żółtka, całe jajka, cukier, cukier waniliowy, śmietaną i wyrobić ciasto. Wstawić do lodówki. Przepis na nadzienie z jabłek: Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Lekko odcisnąć sok i wymieszać z bułką tartą i cukrem waniliowym. Ułożenie ciasta: Połowę ciasta rozwałkować i przełożyć na wyłożoną papierem dużą blachę. Wyłożyć starte jabłka. Przykryć pozostałym rozwałkowanym ciastem, ponakłuwać widelcem. Piec 45 minut w 200 stopniach C. Ciepłe ciasto posypać cukrem pudrem. Szarlotka gotowa. Podawać ciepłą szarlotkę udekorowaną bitą śmietaną i ulubionymi lodami

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