



Szarlotka na kruchym cieście

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 500 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jabłko - 12 sztuk
- cukier - 12 łyżek
- cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki dokładnie zagniatamy. Ciasto dzielimy na dwie równe części.
2. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Posłodzić, dodać cynamon. Wymieszać.
3. Prostokątną formę smarujemy Kasią i posypujemy bułką tartą. Jedną część ciasta rozwałkowujemy na prostokąt i wylepiamy nim dno formy. Posypujemy bułką tartą (wchłonie nadmiar wilgoci z jabłek). Na ciasto przekładamy jabłka. Równomiernie rozprowadzamy. Drugą część ciasta rozwałkowujemy i przykrywamy wierzch. Ciasto można także schłodzić w zamrażalniku i zetrzeć na tarce.
4. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni przez 45-50 minut.

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