



przepisy.pl

Szarlotka na lanym cieście



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- mąka wrocławska - 1 szklanka
- mąka krupczatka - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 0.5 szklanek
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

masa jabłkowa

- jabłka antonówki - 1 kilogram
- cukier - 0.5 szklanek
- bułka tarta - 2 łyżki
- rodzynki - 10 dekagramów
- mielony cynamon
- utłuczone goździki
- Cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto: Wszystkie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać przez sito.
2. Kasię z mlekiem i cukrem podgrzewać na małym ogniu, aż do rozpuszczenia się składników.
3. Ostudzić.
4. Dodać jajka i ubijać mikserem na jednolitą i puszystą masę.
5. Dodawać po trochu mąkę, cały czas ucierając.
6. 3/4 ciasta przełożyć do posmarowanej Kasią i posypanej tartą bułką formy.
7. Piec 30-40 min. w piekarniku nagrzanym do 160 stopni C.
8. Przygotować masę jabłkową: Jabłka obrać, pokroić i stale mieszając, rozgotować na małym ogniu (uważać, żeby się nie przypaliły).
9. Gdy masa będzie gładka, dodać cukier, bułkę tartą, rodzynki i cynamon.
10. Na lekko zrumienione ciasto nałożyć masę jabłkową, a na nią wylać pozostałą 1/4 część ciasta.
11. Wstawić ponownie do piekarnika i piec jeszcze 10-15 min. Po wystygnięciu posypać ciasto cukrem pudrem.

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