





Szarlotka sypana

przepisy.pl



Składniki:

- jabłko - 1 kilogram
- mąka tortowa - 1 szklanka
- kasza manna - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cynamon - 2 łyżki

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 65 minut  190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kaszę, mąkę, cukier i proszek do pieczenia dokładnie wymieszać, po czym podzielić na 3 równe części.
2. Jabłka obrać, zetrzeć i wymieszać z cynamonem.
3. Małą tortownicę wysmarować dość grubo Kasią.
4. Następnie wsypać jedną część wymieszanych produktów, równo je rozłożyć, przykryć połową startych jabłek.
5. Na tym rozsypać drugą porcję suchych składników, rozłożyć pozostałe jabłka i przykryć resztą mąki wymieszanej z kaszą, cukrem i proszkiem.
6. Na wierzch położyć wiórki Kasi i upiec. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

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