





# Szarlotka tradycyjna

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników wyrobić ciasto.
2. Podzielić je na pół.
3. Jedną częścią wyłożyć dno blachy.
4. Jabłka pokroić w cieniutkie plastry, ułożyć na cieście w formie, posypać cukrem.
5. Na jabłka położyć drugą część ciasta (rozwałkowaną).
6. Piec w temperaturze 200 stopni przez około 45 minut.
7. Wyjąć, ostudzić, polać całość czarną polewą, a białą zrobić esy floresy. SMACZNEGO!

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

### nadzienie

- jabłko - 2 kilogramy
- cukier - 2 szklanki

---

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