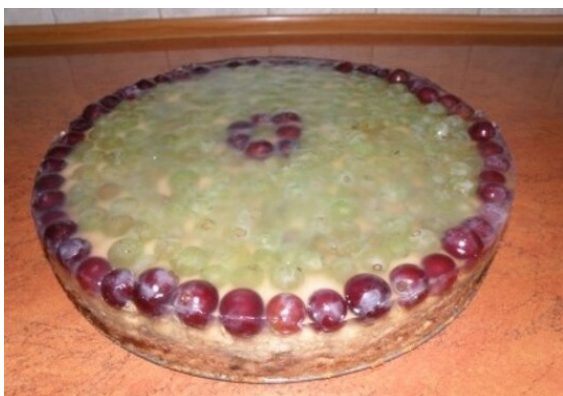





przepisy.pl

## Szarlotka w kapelusiku winogronowym



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 3 szklanki
- drożdże - 2 dekagramy
- cukier - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- gęsta śmietana - 0.5 szklanek

#### dodatki

- jabłko - 7 sztuk
- winogrona - 60 dekagramów
- tłuszcz do wysmarowania formy - 1 unit
- bułka tarta do wysypania formy - 1 unit
- cukier z cynamonem - 1 unit
- bezbarwna polewa - 2 opakowania

### Sposób przygotowania:

1. Gdy ciasto przestygnie, dekorujemy je winogronami i zalewamy rozrobioną polewą do tortów. Wkładamy do lodówki, aż polewa stężeje. Smacznego!
2. Na to wyłożyć drugą połowę rozwałkowanego ciasta. Włożyć placek do rozgrzanego piekarnika i upiec.
3. Ciasto posypać bułką tartą, na to wyłożyć jabłka obrane i pokrojone w kostkę - posypać je cukrem z cynamonem.
4. Połowę ciasta rozwałkować i wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem tortownicę.
5. Kasię posiekać z mąką, dodać pozostałe składniki, później rozczyn z drożdży i śmietaną. Wszystkie składniki wyrobić trochę, aby ciasto było miękkie.
6. Drożdże rozetrzeć z jedną łyżką cukru i jedną małą łyżeczką mąki - postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

---

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