





Szarlotka z cynamonem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- mąka - 500 gramów
- cukier - 150 gramów
- cukier waniliowy - 30 gramów
- żółtko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cynamon - 20 gramów
- jabłko - 1 kilogram

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180 st.C. W misce wymieszaj szybko mikserem mąkę, proszek do pieczenia, cukier, połowę cukru wanilinowego, żółtka i posiekaną Kasię.
2. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i szybko zagnieć gładkie ciasto.
3. Ciasto podziel na dwie części. Jedną rozwałkuj i wylep nią dno dużej tortownicy lub płaskiej blachy. Nakłuj ciasto widelcem. Posyp połową cynamonu.
4. Na ciasto wyłóż obrane i pokrojone w plasterki jabłka.
5. Posyp resztą cukru wanilinowego i resztą cynamonu.
6. Całość przykryj rozwałkowaną, pozostałą częścią ciasta i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około godziny. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.

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