



przepisy.pl

Szarlotka z kruszonką - VIDEO



0 minut Łatwe

Wskazówki pieczenia:

60 minut 180 °C tortownica

Składniki:

nadzienie

- jabłka - 1 kilogram
- woda - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- cynamon - 1 szczypta

ciasto

- mąka pszenna - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 250 gramów
- żółtko - 3 sztuki
- śmietana 18% - 150 mililitrów

dekoracja

- cukier puder

Sposób przygotowania:

1. Obrane i pokrojone w kostkę jabłka przełóż do rondla i dodaj wodę. Całość duś, mieszając, do momentu, gdy jabłka będą miękkie. Następnie cukier i szczyptę cynamonu. Całość podduś jeszcze przez ok. 5 minut, uważając, by jabłka nie przywarły do dna garnka.
2. Do miski wsyp i połącz mikserem mąkę, proszek do pieczenia i chłodną kostkę Kasia. Dodaj cukier, żółtka i wymieszaj. Na koniec dodaj śmietanę i mieszaj wszystko, do momentu, aż powstanie ciasto przypominające kruszonkę.
3. Z 2/3 kruszonki wyrób ciasto i odstaw je do schłodzenia.
4. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Tortownicę wysmaruj kostką do pieczenia Kasia. Ciastem z lodówki wyłóż dno i boki tortownicy i nakłuj widelcem. Piecz przez 10 min.
5. Na tak przygotowany spód wyłóż uprażone jabłka i posyp równomiernie kruszonką. Wstaw ponownie do piekarnika i piecz przez 50 min. Przed podaniem udekoruj ciasto cukrem pudrem.

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