



Szarlotka z lodami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- mąka pszenna - 3.5 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- żółtka - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jabłka antonówki - 1.5 kilogramów
- cukier - 1 szklanka
- kasza manna - 4 łyżki
- cynamon - 1 łyżka
- lody - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz i usuń z nich gniazda nasienne. Pokrój na kawałki i włóż do garnka.
2. Podlej ½ szklanki wody, przykryj i duś, aż jabłka zaczną się rozpadać.
3. Dodaj cukier i mieszaj do momentu, gdy woda odparuje.
4. Przesłodzony mus jabłkowy wymieszaj z surową kaszą i cynamonem.
5. Do miski miksera wsyp mąkę, cukier, proszek do pieczenia. Dodaj żółtka i posiekaną Kasię.
6. Wszystko mieszaj mieszadłami miksera aż powstanie ciasto przypominające kruszonkę.
7. ¾ ciasta przesyp do prostokątnej formy o wymiarach 30 x 35 cm i delikatnie ugnieć palcami.
8. Ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w 180 st. C około 15 minut. Na podpieczony spód wyłóż masę jabłkową i posyp równomiernie resztą ciasta.
9. Wstaw ponownie do nagrzanego pieca i piecz około 40 minut w 180 st. C.
10. Gorącą szarlotkę pokrój na porcje i podawaj z lodami

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