




przepisy.pl

SZARLOTKA Z PŁATKAMI MIGDAŁOWYMI






 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 2 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 4 łyżki
- jabłka - 1.5 kilogramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- płatki migdałowe - 4 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  175 STOPNI °C 

Sposób przygotowania:

1. NA STOLNICE WSYPAC MĄKĘ, CUKIER DODAC KASIE I ŻÓŁTKA. ZAGNIEŚĆ CIASTO JAK NAJSZYBCIEJ I OWINAĆ W FOLIE I WŁOŻYĆ DO LODÓWKI NA 30 MIN.
2. JABŁKA OBRAĆ, POKROIĆ W KOSTKĘ I PODSMAŻYĆ Z 2 ŁYŻKAMI WODY. DO MASY JABŁKOWEJ DODAC CYNAMON, CUKIER, WYMIESZAĆ I OSTUDZIĆ.
3. SCHŁODZONE CIASTO WYJĄĆ Z LODÓWKI, ZOSTAWIĆ 1/4 CIASTA, A RESZTĘ WYŁOŻYĆ NA BLACHE. NA CIASTO POŁOŻYĆ MASĘ JABŁKOWĄ, NA NIĄ ZETRZEĆ NA TARCE 1/4 CIASTA. POSYPAĆ CIASTO PŁATKAMI MIGDAŁOWYMI I WSTAWIĆ DO NAGRZANEGO PIEKARNIKA. PIEC W TEMP. 175 STOPNI PRZEZ 40 MINUT.

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