





przepisy.pl

## Szarlotka z rodzynkami



 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

### Składniki:

- mąka - 2.75 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.2 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- jabłko - 1.5 kilogramów
- cukier - 1.5 szklanek
- cynamon - 5 łyżeczek
- rodzynki - 3 łyżki
- płatki migdałowe - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mąka - 1 szklanka

### Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj z cukrem na puch, dodaj jajko i mąkę. Wszystko wymieszaj.
2. Ciasto przełóż na stół i szybko zagnieć. Zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.
3. Do rondla wsyp cukier, gdy lekko zbrązowieje wlej 1/3 szklanki wody. Do otrzymanego karmelu włóż obrane i pokrojone na kawałki jabłka i upraż. Na koniec dodaj cynamon, rodzynki i migdały. Wymieszaj.
4. Schłodzonym ciastem wylep dno i boki dużej tortownicy. Dno nakłuj widelcem.
5. Masę jabłkową ostudź i przełóż do wyłożonej ciastem tortownicy. Z mąki, cukru i Kasi zagnieć kruszonkę i odstaw do zamrażalnika by stwardniała.
6. Twarde ciasto na kruszonkę zetrzyj na tarce prosto na szarlotkę. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 40 minut w 180 st.C

---

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