





przepisy.pl

Walentynkowa szarpana szarlotka



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżki
- aromat szarlotka - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- dżem - 1 słoik

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Połączyć Kasię, żółtka i mąkę z proszkiem do pieczenia.
2. Dodać olejek, by ciasto nabrało wyrazistego aromatu.
3. Podzielić na 3 części.
4. 1 część zmieszać z kakaem.
5. Pierwszą część położyć na blachę, następnie prażone jabłka.
6. Kolejną warstwę jasnego ciasta zetrzeć na tarce, następnie ubić białko z cukrem i nałożyć na ciasto.
7. Na koniec zetrzeć ciasto z kakaem.
8. Ciasto po wystudzeniu możemy oprószyć zimową kołderką – cukrem pudrem.

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