





Wegańska szarlotka

przepisy.pl

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  190 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 sztuki
- mąka pszenna - 4 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mleko sojowe - 100 mililitrów
- siemie lniane zmielone - 3 łyżki
- jabłko - 1.5 kilogramów
- bułka tarta - 1 łyżka
- cynamon - 4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj z cukrem na ogniu, do drugiego naczynia wsyp pozostałe składniki. Następnie połącz obie mieszanki i wstaw ciasto do lodówki.
2. W tym czasie utrzyj jabłka, wymieszaj je z cukrem waniliowym, cynamonem oraz z bułką tartą.
3. Ciasto podziel na pół, jedną częścią wyklej spód blaszki.
4. Na przygotowaną w ten sposób blaszkę wysyp jabłka. Wierzch posyp małymi kawałkami pozostałego ciasta.

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