



# Wielkanocna szarlotka orientalna

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  150 °C 

## Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- aromat - 1 opakowanie
- kwaśne jabłka - 1.5 kilogramów
- daktyle - 100 gramów
- sezam - 2 łyżki
- cynamon - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę połączyć z proszkiem, dodać Kasię startą na tarce, dodać żółtka, jajko, śmietanę i aromat.
2. Wszystko szybko zagnieść.
3. Ciasto podzielić na 2 części, do jednej dodać sezam lub orzechy i szybko zagnieść.
4. Wstawić do lodówki na 1 godzinę.
5. Przygotować jabłka: Daktyle rozgotować w małej ilości wody, dodać wcześniej obrane, starte w łyżkę jabłka i cynamon (1 łyżka).
6. Na blachę (wyłożoną papierem do pieczenia) przenieść rozwałkowany placek ciasta (bez sezamu) i podpiec na złoty kolor (około 20 minut w gorącym piekarniku).
7. Na podpieczony placek wyłożyć jabłka.
8. Z ciasta z sezamem po wywałkowaniu wyciąć jajeczka, zajączki, waleczki (w zależności na jaką okazję) i ozdobić górę szarlotki.
9. Piec około 40 minut w temperaturze około 150 stopni C.
10. Polukrować lukrem zrobionym z cukru pudru i cytryny.

---

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)