

Szarlotka

Przepis dodany przez użytkownika ds



Przepyszna szarlotka, smakuje o każdej porze roku. Szybko znika ze stołów:)

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka krupczatka - 3 szkl.
- Margaryna (kasia) - 1 kostka(i)
- Żółtka - 4 szt.
- Śmietana kwaśna - 2 łyżka(i)
- Cukier - 1/4 szkl.
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- Cukier waniliowy - 1 op.
- Marmolada z jabłek - 1 l

Przydatne akcesoria:

Stolnica, tarka, blaszka do pieczenia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Na stolnicy nasypujemy mąkę, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i dodajemy margarynę. Wyrabiamy ciasto.
- 2.** Ciasto dzielimy na 2 równe części. Jedną część wkładamy do lodówki a drugą do zamrażalnika na 2 godz.
- 3.** Połówkę z lodówki rozprowadzić na blasze, na ciasto kładziemy marmoladę z jabłek, posypujemy cynamonem. Na to zetrzeć część z zamrażalnika.
- 4.** piec w temp. 180- 220 st przez 30-40 min

Jak podawać?

Szarlotkę podaję na ciepło (kilka minut w mikrofalce) z dodatkiem bitej śmietany i gałką śmietankowych lodów.