

Szarlotka

Przepis dodany przez użytkownika misska

Szarlotka, zdrowa i pyszna ;)

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- mąka - 3 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- masło - 1/4 kostka(i)
- cukier - 1 szkl.
- jaja - 2 szt.
- kwaśna śmietana - kilka łyżeczka(i)
- sól - 1 szczypta(y)
- kwaśne jabłka - 1 kg
- cynamon -
- goździki -
- bułka tarta do posypania formy -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Przesiać mąkę, zmieszać z proszkiem do pieczenia i posiekanym masłem, dodać śmietanę, jajka, cukier i sól. Zrobić ciasto i wstawić na godzinę do lodówki.
- 2.** Obrać jabłka, poszatkować lub zetrzeć na grubej tarce, wymieszać z cukrem, cynamonem i goździkami.
- 3.** 2/3 schłodzonego ciasta rozwałkować i wyłożyć nim dno i boki natłuszczonej formy. Na ciście rozłożyć starte jabłka, posypać bułką tartą, przykryć pozostałym, rozwałkowanym ciastem. Ponakłuwać widelcem.
- 4.** Piec w gorącym piekarniku (200st) około 50 minut.

Jak podawać?

Najlepiej na ciepło, z bitą śmietaną.