Szarlotka

Przepis dodany przez użytkownika trini6

ciasto

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- margaryna - 1/2 kostka(i)
- mąka - 3 i 1/2 szkl.
- żółtka - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- szczypta soli -
- jabłka - 50 dag
- sok z cytryny - 4 łyżka(i)
- cukier - 8 łyżka(i)
- brązowy cukier - 5 łyżka(i)
- cynamon - 1 i 1/2 łyżka(i)
- galka muszkatołowa - 1 łyżeczka(i)
- masło - 1 i 1/2 łyżka(i)
- cukier puder - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

1.

Posiekać margarynę nożem, dodać 2,5 szklanki mąki przesianej z proszkiem i solą. Zagnieść ciasto, uformować kulę, odstawić na godzinę do lodówki.

2. Rozwałkować, formując koło o średnicy 30 cm. Wylepić natłuszczoną formę, robiąc wysoki brzeg.

3.

Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Skropić 2 łyżkami soku z cytryny

4. 5 łyżek cukru i 2 cukru brązowego wymieszać z łyżką mąki, łyżeczką cynamonu i z 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej, dodać do jabłek.

5.

Łyżkę masła roztopić i wlać do jabłek.

6. Wszystko dokładnie wymieszać. Masę jabłkową ułożyć na cieście.

7. Łyżeczkę masła rozetrzeć z 2/3 szklanki mąki, dodać 3 łyżki cukru, 3 łyżki cukru brązowego, 1/2 łyżeczki cynamonu, 1/2 gałki muszkatołowej, zrobić kruszonkę i posypać nią jabłka

8. Piec 10 min w temp 220 C, potem 40 min w 170 C. Wyjąć ostudzić. Pokryć cukrem pudrem wymieszanym z sokiem z cytryny

Pulpecik.pl