

## www.SztukaKulinarna.pl

### Szarlotka I

ilość porcji **20** czas **1 godzina 40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	jabłko	
5	szklanka	jajko	
1	opakowanie	cytryna	
1.5	szklanka	cukier	
25	dkg	margaryna	
1.5	szklanka	mąka pszenna	
0.5	szklanka	mąka ziemniaczana	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	opakowanie	cukier waniliowy	

Przepis Jabłka obrać, pokroić w ósemki. Smażyć z 0.5 szkl. cukru ok. 10 min. Ostudzić. Do zimnych wsypać kisiel (proszek).Ciasto: jajka ubić z 1 szkl. cukru do białości. Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiać z proszkiem do pieczenia. Delikatnie połączyć z masą jajeczną. Dodać rozpuszczoną, gorącą margarynę. Blachę wysmarować tłuszczem, wyłożyć połowę ciasta, zapiekać 10 - 15 min. Na upieczonym cieście rozłożyć jabłka i przykryć pozostałym ciastem. Piec 45 min. w temp. 180°C. Połączyć polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem. Składniki

1 kg dobrych jabłek,5 jaj,1 opakowanie kisielu cytrynowego,1.5 szkl. cukru,25 dkg margaryny,1.5 szkl. mąki pszennej,0.5 szkl. mąki ziemniaczanej,1.5 łyżeczki proszku do pieczenia,1 opakowanie cukru waniliowego.