

www.SztukaKulinarna.pl

Szarlotka kakaowa

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

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|------------|----------------------|-----------|
| 50 | dkg | mąka pszenna | |
| 30 | dkg | cukier | |
| 4 | szt | jajko | |
| 4 | szt | jabłko | |
| 1 | szklanka | olej roślinny | |
| 2 | łyżki | kakao | |
| 1 | łyżeczki | proszek do pieczenia | |
| 0.5 | łyżeczki | sody | |
| 1 | opakowanie | cukier waniliowy | |
| 1 | łyżeczki | cynamon | |

Przepis Jajka ubić z cukrem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao, dodawać stopniowo do masy jajecznej na przemian z olejem. Na końcu dodać cukier waniliowy i cynamon, dokładnie wymieszać. Jabłka obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w kostkę, dodać do ciasta. Masę przełożyć do podłużnej formy keksowej wysmarowanej tłuszczem i tartą bułką. Piec ok. 45 min. w piekarniku nagrzanym do 180°C. Podawać posypane cukrem pudrem. Składniki

50 dkg mąki,30 dkg cukru,5 jaj,4 duże jabłka,1 szkl. oleju,2 łyżki kakao,1 łyżeczka proszku do pieczenia,0.5 łyżeczki sody,1 opakowanie cukru waniliowego,1 łyżeczka cynamonu.