

www.SztukaKulinarna.pl

Szarlotka z kratką

ilość porcji **20** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
75	dkg	jabłko	
35	dkg	mąka pszenna	
10	dkg	cukier puder	
15	dkg	masło	
10	dkg	smalec	
2	szt	jajko	
4	łyżki	cukier	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
		,sok z cytryny.	

Przepis Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i smażymy z cukrem. Studzimy, skrapiamy sokiem cytrynowym. Masło i smalec siekamy nożem razem z mąką i proszkiem do pieczenia. Dodajemy cukier puder oraz jajko i zagniatamy ciasto. Odkładamy 1/3 ciasta, a 2/3 wałkujemy na grubość ok. 0.5 cm i kładziemy na blachę wyłożoną papierem. Wstawiamy blachę do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy ok. 30 min. Wyjmujemy spód, układamy na nim uduszone jabłka. Z reszty ciasta formujemy wałeczki i robimy z nich na wierzchu kratkę. Oddzielamy żółtko od białka. Kratkę smarujemy roztrzepanym białkiem. Blachę wstawiamy jeszcze na 15 min. do piekarnika. Składniki

75 dkg antonówek,35 dkg mąki,10 dkg cukru pudru,15 dkg masła,10 dkg smalcu,2 jajka,proszek do pieczenia,3 - 4 łyżki cukru,sok z cytryny.