

www.SztukaKulinarna.pl

Szarlotka

ilość porcji **20** czas **1 godzina 50 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	
0.5	szklanka	śmietana	
10	dkg	margaryna	
4	szt	żółtko	
25	dkg	cukier	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	kg	jabłko	
3	łyżki	mąka ziemniaczana	

Przepis Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną, śmietaną i żółtkami. Zagnieść ciasto i ostudzić je, przetrzymując przez 30 - 60 min. w lodówce. Ciasto podzielić na dwie części. Pierwszą część rozwałkować, ułożyć na blasze i posypać równomiernie kaszą manną lub mąką ziemniaczaną. Jabłka obrać, pozbawić gniazd nasiennych, pokroić na cienkie plasterki, ułożyć na cieście i posypać je cukrem. Resztę ciasta rozwałkować i ułożyć na jabłkach. Ciasto ponakłuwać widelcem. Piec ok. 45 min. w średnio gorącym piekarniku. Składniki

50 dkg (2.5 szkl.) mąki, 0.5 szkl. gęstej śmietany, 10 dkg margaryny, 4 żółtka, 25 dkg (1 szkl.) cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 kg jabłek, 2 - 3 łyżki kaszy mąki lub mąki ziemniaczanej.