

Szarlotka tradycyjna

data aktualizacji: 2019.07.18 autor: Redakcja



(fot. Joanna Młynarczyk)

Składniki:

Ciasto:

- 4 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 całe jaja
- 2 żółtka
- 250 g masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa jabłkowa:

- 2,5 kg jabłek
- 1 szklanka cukru

Przygotowanie:

Zagniatamy ciasto. Dzielimy je na dwie części. Większą rozwałkowujemy i wylepiamy brytfannę. Mniejszą wkładamy do zamrażarki na 20 min. Jabłka ścieramy na grubej tarce. Mieszkamy z cukrem. Wykładamy na przygotowane ciasto. Wierzch posypujemy ciastem z zamrażarki startym na tarce. Pieczemy 50 min. w temp. 150 stopni. Dekorujemy.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32720-szarlotka-tradycyjna>