Skierlotka

data aktualizacji: 2019.09.19 autor: Redakcja

Skierlotka, która w tym roku podbiła serca i kubki smakowe jury konkursu. (fot. Joanna Młynarczyk)

Zwycięzczyni tegorocznego konkursu na Skierlotkę, Małgorzata Zapolnik ciasto przygotowała według własnego przepisu.

> – Wygrałam już drugi raz – wspomina. – Po raz pierwszy moje ciasto zwyciężyło w 2017 roku, wtedy dodałam całe jajka, tym razem ciasto zrobiłam półkruche, na samych żółtkach. Przepis jest mój, autorski, wzięty z głowy. Trochę eksperymentowałam, nie wiedziałam, co mi wyjdzie – przyznaje.

Pani Małgosia podzieliła się z nami swoim przepisem.

Składniki:

Ciasto:

- 5 żółtek
- 3 szklanki mąki
- ¾ szklanki cukru
- 1 kostka masła lub margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy

Masa jabłkowa:

- 2,5 kg jabłek (antonówka lub reneta)

Przygotowanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto, wyłożyć nim spód i boki wysmarowanej wcześniej tłuszczem i posypanej bułką tartą brytfanny. Jabłka obrać, zetrzeć na grubej tarce. Odcisnąć i odlać sok, jeśli wydzieli się go zbyt dużo. Dodać ¾ szklanki cukru oraz łyżeczkę cynamonu. Masę wymieszać.

Białka ubić, dodać 1 szklankę cukru, a na końcu dodać 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Wymieszać, wyłożyć na masę jabłkową. Udekorować kruszonką lub ciastem.

Ciasto do dekoracji:

Z 1 szklanki mąki, ½ szklanki cukru pudru, ¼ kostki masła i 1 żółtka zagnieść ciasto, rozwałkować. Wycinać paseczki lub inne wzorki do dekoracji ciasta. Ułożone na wierzchu posmarować jajkiem.

Piec w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Smacznego!

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33278-skierlotka