



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

"SZARLOTKA"

wyśmienite ciasto na przyjęcia w gronie znajomych
czy też rodziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

idealne dla dzieci

dieta

na Wielkanoc

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- bułka tarta , 1 łyżk.
- jabłko, 2 kg
- kwaśna śmietana, 3 łyżk.
- żółtka, 2 szt.
- jajka, 2 szt.
- cukier waniliowy, 2 szt.
- cukier, 1 szkl.
- margaryna, 210 dag
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- mąka pszenna, 4 szkl.

Sposób przygotowania:

Mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia posiekać nożem z margaryną. Dodać żółtka, całe jajka, cukier, cukier waniliowy, śmietanę i wyrobić ciasto. Wstawić do lodówki. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Lekko odcisnąć sok i wymieszać z bułką tartą i cukrem waniliowym. Połowę ciasta rozwałkować i przełożyć na wyłożoną papierem dużą blachę. Wyłożyć starte jabłka. Przykryć pozostałym rozwałkowanym ciastem. Piec 45 minut w 200 stopniach C.

