Szarlotka kukurydziano-orzechowa

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka kukurydziana - 1/2 szklanka
- jajka - 4 szt.
- sól - szczypta
- cukier - 4 łyżka
- zmielone orzechy włoskie - 1/2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- jabłka - 2 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżka
- cynamon - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodać po jednym żółtku i cukier i dalej ubijać, aż masa będzie puszysta i zwiększy swą objętość. Połączyć mąkę kukurydzianą, zmielone orzechy i proszek do pieczenia. Połowę wsypać do ubitych jajek i delikatnie wymieszać.
Obrane jabłka pokroić w dużą kostkę i skropić sokiem z cytryny. Obsypać resztą mąki z orzechami. Dodać do ciasta, ostrożnie wymieszać. Przełożyć do tortownicy (ok. 22 cm śr.) wyłożonej papierem do pieczenia.Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 st. C, piec ok. 30 min. Po ostudzeniu oprószyć cynamonem.