




Szarlotka sypana z amarantusem i otrębami

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 1/2 szklanka

kasza manna - 1 szklanka

masło - 200 g

jabłka - 1 kg

mąka gryczana - 1/2 szklanka

cukier - 3/4 szklanka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

amarantus - 4 łyżka

otręby np. orkiszowe - 4 łyżka

cynamon - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oba rodzaje mąki, proszek do pieczenia, kaszę manną i cukier wymieszać. Masło włożyć do zamrażarki na 30 minut. Jabłka obrać i pokroić w spore kawałki. Na blaszkę wysypać połowę suchych produktów. Rozłożyć połowę jabłek, posypać 2 łyżkami otrąb i 2 łyżkami amarantusa oraz połową łyżki cynamonu.

Z pozostawionej części suchych składników odmierzyć połowę i rozsypać na jabłkach. Zetrzeć na tarce połowę masła.

Na tym ułożyć kolejną warstwę jabłek i powtórzyć wszystkie czynności. Na wierzchu powinno być masło. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 40 minut.