Szarlotka - Szybko Znikam

Olika3

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 9 porcji

Składniki:

- Mąka pszenna - 250 g
- Cukier puder trzcinowy - 70 g
- Masło schłodzone i pokrojone na kawałki - 160 g
- Żółtka - 2 szt.
- Jabłka duże - 4-5 szt.
- Cynamon zmielony - 1 łyżeczka
- Cukier trzcinowy - 2 łyżka
- Sok z połówki cytryny -
- Kaszka manna orkiszowa - 1-2 łyżka
- Białko jajka - 1 szt.
- Mleko - 1-2 łyżka

Dodatkowe info:

Jabłka najlepsze to antonówki, ale szarlotka najlepsza jest z odmianami słodkimi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki na kruche ciasto zagniatamy ręcznie - ja tak robię, pewnie można też za pomocą "maszyn". Ciasto wydaje się twarde - to normalne, można w razie czego dodać 1-2 łyżki wody. Owinąć w folię i do lodówki na co najmniej pół godziny.

KROK 2: Jabłka obrać, pokroić w kostkę, dodać cynamon, cukier, sok z cytryny. Lekko poddusić na patelni. Jabłka powinny być trochę miękkie. Przestudzić.

KROK 3: Formę okrągłą wyłożyć papierem do pieczenia. Moja ma średnicę 24 cm. Ciasto podzielić na dwie części: jedna większa, druga mniejsza.
Większą część wyłożyć na dno i boki formy. Oprószyć kaszą manną, wyłożyć jabłka. Drugą część ciasta kawałeczkami układać na jabłkach. Wierzch wysmarować białkiem wymieszanym z jajkiem. Można białko równomiernie wlać między jabłka.

Tak wygląda przed włożeniem do piekarnika.

KROK 4: Piec ok. 50-60 minut w temperaturze 180 stopni.
Po wyciągnięciu oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego!