Szarlotka cynamonowa

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna tortowa (lub bezglutenowa) - 200 g
- cukier - 180 g
- masło - 200 g
- jaja - 3 szt.
- jabłko szara reneta (około 300 g) - 3 szt.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- cynamon cejloński - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- cukier puder różany (lub zwykły) do posypania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno. Schować do lodówki.
Jabłka obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej lub rozdrobnić za pomocą malaksera. Do misy miksera włożyć miękkie masło, dodać żółtka i cukier, utrzeć razem na jednolitą masę. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i kakao, wymieszać. Dodać pokrojone jabłka, ponownie wymieszać. Ciasto przełożyć (partiami) do misy z ubitymi białkami i ostrożnie wymieszać.

KROK 2: Ciasto przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem i oprószonej bułka tartą. Ja użyłam formy do tarty, ale można użyć tortownicy o średnicy 26 cm.

KROK 3: Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na 40 -45 minut.

KROK 4: Po ostygnięciu posypać ciasto różanym cukrem pudrem (lub zwykłym).

KROK 5: Ciasto jest pyszne, lekko wilgotne
i pachnące. W konsystencji przypomina brownie.