Szarlotka jaglana

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

spód: kasza jaglana - 7 łyżka
spód: stevia - 3 łyżeczka
spód: mąka ryżowa - 3 łyżka
warstwa jabłkowa: jabłka - 3 szt.
warstwa jabłkowa: inulina - 1 łyżka
warstwa jabłkowa: cynamon - 1 łyżeczka
kruszonka: kasza jaglana - 3 łyżka
kruszonka: masło z nerkoców - 1 łyżka
kruszonka: mąka ryżowa - 1 łyżka
kruszonka: płatki migdałowe - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Szarlotka jest w zupełności wegańska, bezglutenowa i dietetyczna, zatem sięgnąć po nią może każdy :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: spód: Kaszę jaglaną opłukać i ugotować w wodzie. Ostudzoną kaszę wymieszać z mąką ryżową i stevią, po czym wyłożyć na spód formy (wyłożonej papierem do pieczenia).

KROK 2: Warstwa jabłkowa: Jabłka zetrzeć na tarce (grube oczka) i wymieszać z inuliną oraz cynamonem. Całość wyłożyć na jaglany spód.

KROK 3: Kruszonka: Kaszę jaglaną opłukać i ugotować. Ostudzoną kaszę wymieszać z mąką ryżową, masłem z nerkowców (yrobić ciasto), a następnie wyłożyć je w formie kruszonki na wierzch (lekko dociskając całość dłonią).

KROK 4: Szarlotkę piec około 45 minut 190 stopniach, gotowe ciasto posypać płatkami migdałowymi.