# Szarlotka na kruchym, pełnoziarnistym spodzie :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

## Składniki:

- Mąka owsiana - 1 szklanka
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 1 szklanka
- Mąka żytnia - 3 łyżka
- Jajka - 2 szt.
- Masło / margaryna - 50 g
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- Eliksir waniliowy - do smaku
- Mleko - 5 łyżka
- Słodzik w płynie - 1 łyżka
- Prażone jabłka z cynamonem - 5 szt.

## Dodatkowe info:

Jabłecznik. Zdrowsza wersja tego popularnego ciasta. Z małą ilością tłuszczu i z kilkoma rodzajami mąki :) Kruchy spód, który nie wymaga mrożenia w lodówce jest obłędnie pyszny! :D

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Wszystkie składniki (oczywiście oprócz jabłek ;)) łączymy ze sobą i zagniatamy ciasto. Kawałeczek ciasta zostawiamy do
wycięcia pasków na wierzch szarlotki. Pozostałą częścią obkładamy tortownicę wyłożoną papierem. Wstawiamy do piekarnika na 10 minut na 180*, aby ciacho troszkę się podpiekło.

*KROK 2:* Ja miałam już gotowe jabłka, zawekowane w słoikach. Jednak szybko można przyrządzić taką masę. Potrzebujemy 5 dużych jabłek, które obieramy, kroimy na małe kawałeczki i prażymy na patelni, do momentu powstania musu. Dodajemy cynamon i mieszamy :) Taką masę wylewamy na podpieczone ciasto, układami wycięte paski i pieczemy jeszcze 35 minut.