Szarlotka sypana (bez glutenu i cukru, wegańska)

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **ciasta**

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- Mąka owsiana (bezglutenowe płatki owsiane zmielone na pył) - 2 szklanka
- Mąka kokosowa - 1 szklanka
- Mąka amarantusowa - 1 szklanka
- Olej kokosowy - 200 ml
- Duże jabłka - 10 szt.
- Cukier kokosowy - 15 łyżka
- Wanilia mielona - 1 łyżeczka
- Cynamon mielony - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Składniki na formę o wymiarach 22 × 22 cm.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce mieszamy mąki, cukier i 150 ml oleju kokosowego.
Dzielimy na 3 części.

KROK 2: Jabłka ścieramy na tarce o grubych oczkach. Mieszamy, dodajemy wanilię i cynamon.

KROK 3: Formę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy olejem kokosowym.
Do formy wykładamy pierwszą część ciasta.
Na ciasto nakładamy połowę jabłek.
Następnie nakładamy drugą część ciasta.
Wykładamy pozostałe jabłka.
Przykrywamy ostatnią warstwą ciasta.
Równomiernie polewamy 50 ml oleju kokosowego.

KROK 4: Wkładamy do piekarnika nagrzanego
do 180 stopni i pieczemy 40 - 45 minut.

Smacznego!