



## Szarlotka z dynią i jabłkami

 Stokrotka

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

### Składniki:

Składniki ciasta: -

mąka pszenna - 40 dag

żółtka - 2 szt.

masło - 10 dag

smalec - 5 dag

śmietana gęsta - 1-2 łyżka

puree z dyni - 10 dag

cukier waniliowy - 1 łyżka

otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Masa jabłkowa: -

jabłka - 1,5 kg

dynia hokkaido bez miąższu - 20 dag

mąka ziemniaczana - 2 łyżka

cukier - 2-3 łyżka

przyprawa do szarlotki - 2 łyżka

Pozostałe składniki: -

bułka tarta - 3-4 łyżka

cukier puder do posypania - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z tłuszczem. Dodać pozostałe składniki i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, włożyć do lodówki na pół godziny.

**KROK 2:** Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce do ogórków, odcisnąć z soku. Dynię zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Jabłka połączyć z dynią, dodać cukier, przyprawę do szarlotki i mąkę ziemniaczaną, wymieszać.

**KROK 3:** Ciasto podzielić na dwie części rozwałkować.

Jedną część ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posypać bułką tartą, wyłożyć jabłka.

**KROK 4:** Przykryć drugim ciastem, nakłuć widelcem i wstawić do nagrzanego do 180

stopni piekarnika, Piec około 40 minut.  
Ostudzone ciasto oprószyć cukrem pudrem  
z wanilią.