Szarlotka z mąki amarantusowej.

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 1 porcja

Składniki:

- Mąka z amarantusa - 500 g
- Cukier z Agawy Bio - 1 szklanka
- Jajka - 4 szt.
- Masło roślinne - 250 g
- Jabłka - 3 kg
- Cynamon Bio - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, żółtek, masła i połowy cukru zagniatamy ciasto,które następnie wkładamy do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Białka ubijamy na sztywną pianę z 2 łyżeczkami cukru z Agawy.
Jabłka obieramy ze skórek i ścieramy na tarce na grubych oczkach.
Przekładamy do dużego rondla i smażymy z pozostałym cukrem.

KROK 3: Ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na 2 części - jedna 3/4 a druga 1/4.

Na blaszkę wykładamy papier do pieczenia.
Na papier wykładamy 3/4 ciasta. Na ciasto wykładamy usmażone jabłka.
Na jabłka ubitą pianę z białek.

KROK 4: Na pianę z białek ścieramy na tarce pozostałe ciasto.

KROK 5: Pieczemy w piekarniku w 180 stopniach przez około 40 minut.
Smacznego :)