

Szarlotka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 szklanki mąki -
- 25 dag margaryny -
- 2 żółtka -
- 1 jajko -
- 190; szklanki cukru pudru -
- 2 łyżki śmietany -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- 2 budynie waniliowe -
- 3 szklanki mleka -
- 1 kg jabłek -
- cukier puder -

Etapy przyrządzenia:

1. Mąkę zagnieść z margaryną, żółtkami, jajkiem, cukrem pudrem, śmietaną i proszkiem do pieczenia. Rozdzielić na dwie części. Jedną część rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm, a drugą część schłodzić w lodówce.

Na cieście ułożyć pokrojone w ósemki jabłka.

2 189; szklanki mleka zagotować. W pozostałym mleku rozmieszać budynie i wlać do gotującego się mleka, mieszając gotować ok. 2 minuty. Gorący budyń wylać na jabłka. Następnie zetrzeć drugą część ciasta.

Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 °C. i piec około 45 minut. Ostudzić i posypać cukrem pudrem.

Smacznego.