

# Szarlotka drożdżowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**szarlotka**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- suszone drożdże - 2 torebki
- mleko - 1 szkl.
- masło - 10 dag
- cukier - 15 dag
- migdały w płatkach - 150 g
- jabłka - 3 szt.
- cukier waniliowy -
- zapach cytrynowy -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Ciasto: wszystko oprócz masła wyrobić. Masło stopniowo i po trochu dodawać do ciasta. Wyrabiać, aż przestanie się kleić do rąk. Odstawić na dwie godziny. W formie posmarowanej masłem układać na przemian ciasto, pokrojone jabłka i znowu ciasto. Wierzch posypać płatkami migdałowymi. Piec 30-35 minut w temp. 220 C