
SZARLOTKA NIEDZIELNA

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1536 razy.

Składniki ciasta :

40 dag mąki,

1 łyżka cukru,

15 dag masła,

1 żółtko,

śmietana,

cukier puder do posypywania,

ewentualnie owoce (np. brzoskwinie) do przybrania i czekolada do polania.

Składniki nadzienia :

1 kg kwaskowatych jabłek,

2 dag cukru,

rodzynki,

skórka cytrynowa lub pomarańczowa,

5 dag tartej bułki.

Zarobić śmietaną ciasto, rozwałkować na grubość 1 cm i podzielić na 2 części. Blachę z wysokimi bokami lub tortownicę posmarować tłuszczem i wyłożyć ciastem. Jabłka obrać, poszatkować, wymieszać z cukrem, przesianą tartą bułką oraz dodatkami, nałożyć w formę lekko upychając i nakryć pozostałym ciastem. Piec ok. 45 minut. Podawać na gorąco. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD