
SZARLOTKA Z JABŁEK W GRZANKACH

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

Bułka paryska
szklanka mleka
2 jaja
3 łyżki tłuszczu
50 dag jabłek winnych
4 łyżki cukru
1,5 łyżki masła
tarta bułka
cukier puder

Bułkę pokrajać w foremne plastry (grubości 1 cm), maczać w mleku rozmieszonym z jajami i usmażyć na tłuszczu grzanki. Jabłka obrać, opłukać, poszatkować dodać masło i cukier; podduścić na wolnym ogniu. Grzankami wyłożyć naczynie wysmarowane masłem i wysypane tartą bułką, na to warstwę jabłek, przykryć grzankami i postępować tak do wypełnienia naczynia. Wstawić do piekarnika. Podawać szarlotkę posypaną cukrem pudrem z wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD