
Szarlotka 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6479 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

1/2 szklanki gęstej śmietany,

10 dag margaryny,

4 żółtka,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

1 kg jabłek,

2-3 łyżki kaszy manny lub mąki ziemniaczanej

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną, śmietaną i żółtkami. Zagnieść ciasto i ostudzić je, przetrzymując przez 30-60 min w lodówce. Ciasto podzielić na dwie części. Pierwszą część rozwałkować, ułożyć na blasze i posypać równomiernie kaszą manną lub mąką ziemniaczaną. Jabłka obrać, pozbawić gniazd nasiennych, pokroić na cienkie plasterki, ułożyć na cieście i posypać je cukrem. Resztę ciasta rozwałkować i ułożyć na jabłkach. Ciasto ponakłuwać widelcem. Piec około 45 min w średnio gorącym piekarniku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>