

---

# Szarlotka na jednym jajku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3852 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* 4-5 dużych jabłek
- \* 50 dkg mąki
- \* 1 kostka masła
- \* 1 jajko
- \* 1 szklanka cukru
- \* 1/4 torebki proszku do pieczenia
- \* łyżka spirytusu
- \* 1/4 szklanki otręb
- \* cynamon
- \* cukier waniliowy
- \* cukier puder

## PRZYGOTOWANIE:

- \* Mąkę pokruszyć z masłem. Dodać jajko, cukier, proszek do pieczenia, spirytus i otręby.
- \* Zagnieść szybko ciasto.
- \* Połowę ciasta włożyć do zamrażalnika, resztę wyłożyć na natłuszczoną blachę. Podpiec.
- \* Jabłka zetrzeć na tarce razem ze skórką. Wymieszać z cynamonem i położyć na podpieczone ciasto.
- \* Na wierzch położyć starte na tarce zamrożone ciasto.
- \* Piec ok. 45 minut w temperaturze 200 stopni.
- \* Po upieczeniu posypać cukrem pudrem i cukrem waniliowym.