
Szarlotka na jednym jajku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3816 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.