
Szarlotka Marysi - kruche ciasto

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

Zmodyfikowano: 2005-03-19 15:32:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6098 razy.

MAKA KRUPCZATKA: 50 dkg

ŻÓŁTKO: 5 szt

MASŁO: 15 dkg

MARGARYNA: 15 dkg

AROMAT: 1 szt. (wanilia)(spirytusowy)

CUKIER PUDER: 15 dkg

CUKIER WANILIOWY: 1 opak.

Czas przygotowania : 1,5 godz.

Czas gotowania : 30 min

Przepis na 8 osób

Sam nie robiłem, ale jadłem wieeeeeeele razy - znakomita!!!

Makę posiekac z miękkim tłuszczem, dodac żółtka, cukier i zapach, szybko zagnieść i włożyć na 1 godzinę do lodówki.

Po godzinie :

Połowę ciasta rozwałkowac na płaską blachę (mazurkową), nakłuc raz przy razie widelcem, włożyć do gorącego piekarnika i podpiec.

Na tak przygotowany spód wyłożyć jabłka - surowe podduszone z cukrem, przecier lub dżem jabłkowy. Na wierzch jabłek zetrzec resztę ciasta na grubej tarce.

Upiec na złoto, po wystygnięciu posypac cukrem pudrem waniliowym.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

A cukru w tym nie ma???? ODP. NA MAILA GOSIACZEK_111@BUZICZEK.PL

Nadesłał(a):Gosia <GOSIACZEK_111@BUZICZEK.PL> 2006-09-23 12:09:47