
Szarlotka bez wyrabiania

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5081 razy.

Wymieszać dokładnie:

1 szklankę mąki wrocławskiej

1 szklankę kaszki mannej

1 szklankę cukru

1 łyżeczkę proszku do pieczenia

Połowę tej mieszaniny wsypać do natłuszczonej masłem tortownicy lub prodiża i wyłożyć na to 1 kg jabłek obranych i poszatkowanych i znów nasypać trochę mieszaniny.

Kto lubi może jabłka posypać cynamonem, cukrem waniliowym lub drobniotko pokrojoną skórką pomarańczową.

Na suche składniki, na wierzch kładziemy wiórki z 3/4 kostki masła, lub margaryny.

Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 1/2 godziny.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

supeer!!!!!!!!!!!!!!!

Nadesłał(a):Iwona <iwona-kruszevska@wp.pl> 2005-09-16 13:09:18

Szarlotka naprawde łatwa do przygotowania, tylko trzeba zmodyfikować troche przepis, a mianowicie o wiele wiele mniej cukru jak nie chcemy nabawić się cukrzycy, bo jak damy 1 szklankę cukru to wychodz nam lepik i naprawde trzeba być twardym aby zjesć porcję szarlotki, ale jak zmniejszymy cukier do 1/2 szlanki cukru to palce lizać .

Ps. Jak ktoś lubi bardzo ale to bardzo słodką szarlotkę to proszę nie zmieniać przepisu innym polecam zredukować cukier o połowę

Nadesłał(a):Mario <Mjedruc@wp.pl> 2006-07-24 16:07:43

Wspaniałe. Korzystamy od kilku lat.

Nadesłał(a):nieznany <qwerty@abcd.com> 2012-11-18 19:11:34