
Szarlotka Uśmiech teściowej

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8039 razy.

1 kg jabłek pokrojonych w osemki,

2 budynie waniliowe ugotowane w 3 szklankach mleka,

kruche ciasto (3 szklanki maki, 3/4 szklanki cukru pudru, lyczeczka proszku do pieczenia, skorka cytrynowa, kostka margaryny, 2 żółtka, 1 jajko, 2 łyżki kwasnej śmietany).

Kruche ciasto dzielimy na 2, rozwałkujemy na dno blachy, na tym kładziemy jabłka, pokrywamy je budyniem (ciepłym), na wierzch - warstwa rozwałkowanego ciasta.

Piec 45 minut.

Po wyjeciu z piekarnika posypać grubo cukrem pudrem można jeść jeszcze ciepłe...

(Joanna)

From: "Joanna" <joannaz@promail.pl>

Czemu nie, ja uważam, że napewno jest pyszne i z pewnością wkrótce wypróbuję. Pozdrawiam

Nadesłał(a): ninka 2005-10-10 13:10:56

CIASTO PYSZNE

Nadesłał(a): BODZIA <BOS 68@interia.PL> 2006-03-25 20:03:46

ciasto jest pyszne bo piekałam, nazywają je także kremowka z jabłkami. POLECAM!

Nadesłał(a): mariola <tylkomariola@wp.pl> 2006-09-01 17:09:00