

---

# szarlotka psychotka

Dodano: 2004-08-11 14:27:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5952 razy.

mąka pszenna typu tortowa+mąka krupczatka-w jednakowych ilościach

tyle żółtek jaj ile szklanek mąki

cukier puder 1/3 w stosunku do ilości mąki

margaryna 1/4 kostki na każdą szklankę mąki

proszek do pieczenia 1 łyżeczka na każdą szklankę mąki

jabłka kwaśne dowolna ilość

gęsta kwaśna śmietana-tylko tyle żeby ciasto dało się zagnieść

Szybko zagnieść ciasto, włożyć do lodówki na co najmniej 1h,można przygotować poprzedniego dnia.Pół porcji zetrzeć na tarce warzywnej,lekko zapiec. Wyłożyć na wierzch jabłka posłodzone i posypane mocno cukrem waniliowym. Zetrzeć na jabłka resztę ciasta piec już tylko od góry na ciemno złoty kolor, posypać cukrem pudrem.Do porcji ciasta która będzie na górze można dodać wiórki kokosowe.

Nadesłał: EWA <>