

---

# SZARLOTKA

Dodano: 2004-12-23 22:21:57

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 9687 razy.

3/4 kostki margaryny,  
1 szklanki cukru,  
5 jajek,  
1 1/2 szklanki mąki,  
3/4 szklanki mąki ziemniaczanej,  
1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,  
1 kg jabłek,  
cynamon,  
budyń śmietankowy.

Margarynę utrzeć z cukrem dodać po 1 jajku. Dodać mąkę zwykłą i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia. Zmiksować 1/2 ciasta wyłożyć na blachę. Na ciasto wyłożyć pokrojone jabłka posypać cynamonem. Ugotować budyń. Na ciasto z jabłkami wylać gorący budyń. Na wierzch wyłożyć 2 część ciasta. Piec ok. 50 min.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.venus1@wp.pl>

---

ciasto jest zaniske powinno być pieczone wmałej blaszce ogólnie przepis nie do przyjęcia ,proporcje chyba są z księżyca. nie masz pojęcia o pieczeniu

Nadesłał(a): 2005-09-13 08:09:14