
Szarlotka

Dodano: 2005-03-11 13:04:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 8630 razy.

1/2 kg mąki krupczatki
4 żółtka
1 szkl.cukru
1/2 btl.gęstej śmietany
1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
3/4 p margaryny
cukier waniliowy

Mąkę,cukier,proszek cukier waniliowy,margarynę,żółtka siekamy i zagniatamy oraz dodajemy śmietanę.3/4 ciasta wyłożyć na blache wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą i nakłuć widelcem.Na to jabłka.Na wierzch pozostałe ciasto.Można zrobić ozdobną kratkę.Piec w 180 C około 50 min.

Nadesłał: MS <>

a może 3 szklanki krupczatki,6łyżek śmietany,margaryna,4żółtka,1/2szklanki cukru pudru,1łyżeczka proszku do pieczenia jak uformuje się ciasto ,dac do lodówki,najlepiej na całą noc.

3/4 ciasta rozłożyć na blaszce(można dodać do ciasta startą skorokę cytryny-tylko nie za dużo!)na to jabłka starte,potem ubite białka(4 z 1/2szklanki cukru),a na to resztkę ciasta zetrzeć

pyszna,smaczna.

Nadesłał(a): 2006-03-22 08:03:46

no i oczywiście cynamon!!!!

Nadesłał(a): 2006-03-22 09:03:44