
SZARLOTKA 1

Dodano: 2006-08-14 22:50:02

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3067 razy.

4 szklanki mąki,
3 żółtka,
3/4 kostki margaryny,
1 szklanka cukru,
3 łyżki kwaśnej śmietany,
2 łyżeczki proszku do pieczenia,
1 cukier waniliowy,
10 jabłek.

- 1) Mąkę z margaryną posiekać nożem.
- 2) Żółtka, cukier, cukier waniliowy roztrzepać ze śmietaną.
- 3) Do mąki dodać resztę składników i wyrobić ciasto.
- 4) Wstawić do lodówki na około 1/2 godziny.
- 5) Jabłka obrać i zetrzeć na grubej tarce.
- 6) Połowę ciasta wyłożyć cienko do foremki i poukładać jabłka.
- 7) Przykryć drugim ciastem i ponakłuwać widelcem.
- 8) Piec w temp. 200-220°C przez 20-30 min.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>