
Szarlotka z jabłek w kruchym cieście

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1253 razy.

Zagnieść 10 deka niesolonego masła z ć wierć litrem mąki, łyżką cukru i trochę gorącej wody, rozwałkować cienko, o ile się da, i wyłożyć tym ciastem spód i boki rondla, który trzeba wysmarować masłem i bułką wysypać . Po wyłożeniu ciastem znów spód i boki wysypać bułką przesianą, włożyć w środek obrane, drobno poszatkowane, cukrem i cynamonem zaprawione jabłka, a gdy się rondel napełni, posypać bułkę, przykryć ciastem i wstawić w piec na godzinę. Na wierzch na ciasto położyć kawałek masła i nakłuć ciasto w kilku miejscach.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"