

Szarlotka sypana

Przepis dodany przez użytkownika ds



Ciasto bez jajek? Oczywiście! Zachęcam do wypróbowania przepisu na pyszną szarlotkę.

Czas przygotowania: 70 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka pszenna - 1 szkl.
- Kasza manna - 1 szkl.
- Cukier puder - 1/2 szkl.
- Proszek do pieczenia - 1 łyżka(i)
- Cynamon - 1 łyżka(i)
- Masło - 1/2 kostka(i)
- Marmolada jabłowa lub jabłka - 1

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie składniki sypkie wymieszać i podzielić na 3 równe części. Tortownicę wyłożyć folią do pieczenia łącznie z brzegami. Na spód wysypujemy pierwszą część produktów sypkich, następnie jabłka. Czynność powtarzamy tak, aby na wierzchu znalazły się suche składniki. Masło zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Ciasto wkładamy do piekarnika, nastawiamy na 170 stopni i pieczemy przez 60 min.

Uwagi:

W przepisie użyłam jabłek ze słoika 1 l. Jeśli macie świeże owoce potrzebny jest 1- 1 i 1/2 kg. Jabłka obieramy, wydrążamy i kroimy w listki, można również zetrzeć na tarce.

Czas przygotowania ciasta wraz z pieczeniem to 70 minut.