

SZARLOTKA

SKŁADNIKI: (JADNA BLASZKA)

Ciasto:

450g mąki
300g masła
150g cukru
5 żółtek

Jabłka-

6 dużych jabłek
Pół opakowania cynamonu
1 cukier waniliowy
150g masła



PRZYGOTOWANIE:

Wszystkie składniki na ciasto zagnieść delikatnie. Podziel ciasto na dwie równe części. Jedną część wyłóż na blaszkę posmarowaną masłem lub wyłożoną papierem do pieczenia. Nakłuj widelcem, piecz 20 min w 180 stopni C.

Jabłka ścieramy na tarce (grube oczka), dodajemy cukier waniliowy, cynamon oraz miękkie masło. Mieszamy i wykładamy na spód ciasta.

Z drugiej części ciasta robimy małe kółka, które rozgniatamy i wykładamy częściami na jabłka (trzeba zakryć całe jabłka).

Piec 20-30 min w 180 stopni C.