

Obłędna szarlotka

Wskazówki

- Czas przygotowania: 75 minut
- 16 porcji
- Wartość odżywcza 1 porcji: 241 kcal \ B-3 g \ T-14 g \ W-27 g \ Bł-0 g
- Wartość odżywcza 100 g szarlotki: 247 kcal \ B-3 g \ T-14 g \ W-27 g \ Bł-0 g

Składniki

- ✓ mąka pszenna – 2 szklanki (300 g)
- ✓ proszek do pieczenia – 1 łyżeczka (4 g)
- ✓ jajo – 1 sztuka (50 g)
- ✓ masło – 1 i 1/4 kostki (250 g)
- ✓ cukier kokosowy – 3 łyżki (45 g)
- ✓ cukier waniliowy – 1 łyżka (12 g)
- ✓ jabłka prażone w słoiku – 1 opak. (900 g)

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki na ciasto przełóż do miski i zagnieć jednolite ciasto (możesz wspomóc się robotem, ale ręcznie też się da bez problemów).
2. Z ciasta uformuj kulę i przełóż do lodówki na 15 minut. Po wyciągnięciu podziel na dwie części.
3. Blaszkę 24×24 wyłóż papierem do pieczenia i wylep ją na dnie połową ciasta.
4. Wyłóż jabłka wymieszane z cynamonem. Z pozostałego ciasta poddrywaj kawałki i ułóż na jabłkach.
5. Piecz w 180C przez około 55 minut. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.
6. Ciasto najlepiej smakuje z lodami waniliowymi 😊

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/obledna-szarlotka/>