



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"
A. Krawczyński

Szarlotka

Składniki:

- 0,5 kg mąki krupczatki
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 200 g masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- mały cukier waniliowy
- mus jabłkowy



Przygotowanie:

1. Mąkę, cukier, jajka, proszek i cukier waniliowy wrzucić do miski.
2. Masło pokroić w kostki, żeby było łatwiej wymieszać z innymi składnikami.
3. Wszystko dobrze wymieszać do jednolitej konsystencji na stolnicy.
4. Podzielić ciasto na dwie połowy, jedną zawinąć w folię i włożyć do zamrażalnika a drugą wyłożyć blachę.
5. Gotową blachę z ciastem włożyć do piekarnika rozgrzanego do 160 stopni C na ok. 15 minut. Ciasto powinno się lekko przyrumienić.
6. Wyjąć blaszkę, nałożyć na podpieczone ciasto mus jabłkowy.
7. Wyjąć ciasto z zamrażalnika i zetrzeć na tarce a następnie nałożyć na mus.
8. Włożyć blachę do piekarnika na 45-60 min.

Smacznego!

Cały tutorial z pieczenia na blogu: <https://danka.edu.pl>