SYPANA SZARLOTKA



„To chyba najszybsze ciasto na świecie, co wcale nie znaczy, że przeciętne. Ta szarlotka jest bardzo maślana, soczysta i z dużą ilością jabłek jak lubię. Najlepiej smakuje z gałką lodów albo bitą śmietaną"

SKŁADNIKI:

- Duża szklanka mąki pszennej
- Duża szklanka kaszy mannej
- Szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 kg jabłek twardych, kwaskowatych np. szara reneta, antonówka
- cynamon
- 180 g zimnego masła

PRZYGOTOWANIE:

- Mąkę, kaszę manną, cukier i proszek do pieczenia wymieszać w misce. Podzielić na 3 równe części.
- Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia, boki posmarować masłem.
- Na spód wysypać 1 część suchych składników, na to wysypać połowę jabłek i posypać delikatnie cynamonem. Na to 2 część suchych składników i druga połowę jabłek i posypać delikatnie cynamonem. Na jałbka kolejną 3 część suchych składników.
- Zimne masło zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wyłożyć na górną część suchych skladników, równomiernie po całej powierzchni.

- Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 1 godzinę z termoobiegiem.