

Najlepsza szarlotka na świecie

Opublikowałam na blogu 2 tysiące wpisów! Uwierzycie? Przypomniało mi się, że miałam opracować przepis na szarlotkę, taką najpyszniejszą, jaką jadłam w górach czy w najlepszych restauracjach. I wiecie co? Udało się! Przetestowałam ciasto na 6 osobach i zachwytów nie było końca. Kiedy usłyszałam, że to **najpyszniejsza szarlotka na świecie** to moje serduszko się uradowało! Udało mi się i ja też wcinałam bez opamiętania. Przepis na pyszną szarlotkę macie poniżej! Zróbcie na weekend! Natomiast po inne [przepisy z jabłkami](#) [zapraszam tu.](#)

Najlepsza szarlotka na świecie



Szarlotka – składniki

przepis na ciasto kruche:

- 3 szklanki mąki
- kostka masła 200 g
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 żółtka + 1 jajko
- szklanka cukru

nadzienie na szarlotkę:

- 2 kg jabłek szara reneta
- 150 g cukru
- łyżka cynamonu
- opcjonalnie: rodzynki

Szarlotka – jak zrobić?

Przygotować nadzienie: obrane jabłka pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem podsmażyć aż zmiękną, ale nie rozpadną się. Pod koniec dodać cynamon (jeśli lubicie dodajcie też rodzynki), wymieszać i zostawić do lekkiego ostudzenia.

Składniki na kruche ciasto zagnieść ze sobą i podzielić na 2 części. Jedną część włożyć na chwilę do lodówki, a drugą rozwałkować na szerokość blaszki 20×30 cm. Przełożyć ciasto na blachę wyłożoną papierem o pieczenia, a potem wyłożyć nadzienie jabłkowe. Wyjąć drugą część ciasta, rozwałkować i położyć na wierzchu. Piec ciasto przez godzinę w temp.180 st.C.



dusiowakuchnia.pl



dusiowakuchnia.pl





