

ANIA STARMACH

Banalna szarlotka

Co kupić?

- 4 arkusze ciasta filo
- 4 jabłka
- 2 gruszki
- 6 łyżek masła
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 0.5 łyżeczki cynamonu

Jak przygotować?

1. Owoce obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w grubą kostkę.
2. Na rozgrzaną patelnię wsyp cukier i dodaj dwie łyżki masła. Po chwili dodaj owoce, cynamon i cukier waniliowy. Duś około 20 minut, aby owoce zmiękły.
3. Pozostałe cztery łyżki masła rozpuść w rondelku. W maśle maczaj pędzel i smaruj płaty ciasta, przyklejając jeden do drugiego (masło pełni tu rolę kleju).
4. Sklejone arkusze ciasta przełóż do ceramicznej formy o wymiarach 24 cm, na wierzchu ułóż podsmażone owoce.
5. Piecz około 30 minut w temperaturze 180 stopni!