

ANIA STARMACH

Szarlotka sypana – najlepsza

Co kupić?

- 300g mąki
- 300g kaszy manny
- 300g cukru
- 150g masła
- 10 jabłek (najlepiej szara reneta lub inne kwaśne)

Jak przygotować?

1. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Wymieszaj w misce mąkę, kaszę i cukier. Składniki suche podziel na 4 części.
3. Na dno tortownicy wsyp warstwę składników suchych, przykryj ją warstwą jabłek. Następnie ponownie wysyp składniki suche i tak na przemian.
4. Na samym wierzchu powinna znajdować się warstwa z mąki, kaszy i cukru oraz kawałki masła.
5. Ciasto piecz 60 minut w piekarniku o temperaturze 180 stopni.