

SZARLOTKA ALA TATA

WYKONAŁA: AGATA SZCZYGIELSKA KL. V



PRZEPIS NA SZARLOTKĘ NA KRUCHYM CIEŚCIE 😊 ZACZYNAAMY !!!

- **CIASTO KRUCHE:**
- **0,5 KG MĄKI PSZENNEJ**
- **1 SZKLANKA CUKRU**
- **2 ŁYŻECZKI CUKRU WANILIOWEGO**
- **250 G MASŁA, ZIMNEGO**
- **2 PŁASKIE ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA**
- **1 JAJKO + 1 ŻÓŁTKO**

MUS JABŁKOWY:

- **OK. 1,5 KG JABŁEK (POLECAM SZARĄ RENETĘ)**
- **1 ŁYŻECZKA CYNAMONU**
- **2 ŁYŻKI CUKRU**

PRZYGOTOWANIE KROK 1.

- **PRZYGOTOWAĆ CIASTO KRUCHE: Z MAKI, CUKRU, CUKRU WANILIOWEGO, MASŁA (POKROJONEGO NA MAŁE KAWAŁKI), JAJKA I PROSZKU DO PIECZENIA ZAGNIEŚĆ JEDNOLITE CIASTO RĘKĄ.**



KROK 2.

- **Z CIASTA UFORMOWAĆ KULĘ, LEKKO JĄ SPŁASZCZYĆ I OWINAĆ W FOLIĘ SPOŻYWCZĄ. WSTAWIĆ DO LODÓWKI NA CZAS PRZYGOTOWANIA MUSU JABŁKOWEGO.**
- **PRZYGOTOWAĆ MUS JABŁKOWY: JABŁKA UMYĆ, OBRAĆ, USUNĄĆ GNIAZDA NASIENNE I POKROIĆ W NIEDUŻĄ KOSTKĘ LUB ZETRZEĆ NA TARTE. WYMIESZAĆ Z 2 ŁYŻKAMI CUKRU I GOTUJ, AŻ POWSTANIE MUS.**

FOTORELACJA:



KROK 3

- POŁOWĘ CIASTA WYKLEIĆ NA DNIĘ FORMY. WYŁOŻYĆ MUS JABŁKOWY. POZOSTAŁE CIASTO POTRZEĆ NA TARCE.



KROK 4.

- **PIEC W NAGRZANYM PIEKARNIKU OK. 60 MINUT, AŻ CIASTO ŁADNIE SIĘ PRZYRUMIENI, W TEMPERATURZE 180°C Z TERMOOBIEGIEM.**
- **CIASTO POZOSTAWIĆ DO OSTYGNIECIA. PRZED PODANIEM MOŻNA OPRÓSZYĆ CUKREM PUDREM.**



SMACZNEGO ;)

ŻYCZY

AGATKA 😊

