

Szarlotka

Składniki:

- 4 jajka
- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 cukry waniliowe
- 25 dag margaryny
- 2 kg jabłek



Wykonanie:

Mąkę pszenną posiekać z margaryną, dodać 1 szklanki cukru, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, żółtka i wyrobić ciasto. Prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm posmarować tłuszczem i rozłożyć w niej 3 ciasta. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i nadal ubijać.

Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać cukier waniliowy. Na cieście rozłożyć jabłka, ubitą pianę, a na wierzch kruszonkę. Piec około 60 minut w temperaturze 180 °C. Ostudzić i posypać cukrem pudrem.
Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

