

Szarlotka Mamusi

Wpisany przez Zofia Gramza

poniedziałek, 29 stycznia 2007 13:07 - Poprawiony sobota, 03 lutego 2007 09:07

50 dag mąki

kostka tłuszczu

2 jajka

plaska łyżeczka proszku do pieczenia

6łyżek cukru

1,5 kg jabłek (antonówki, boskopy albo słoik musu jabłkowego ze sklepu).

Zagniatamy ciasto i wkładamy do lodówki na kilka godzin. (Ja robię to wieczorem, ciasto przez całą noc chłodzi się). Jabłka trzemy na grubej tarce. Schłodzone ciasto dzielimy na dwie części. 1.rozwałkowujemy na blasze, kładziemy jabłka i przykrywamy 2.częścią ciasta. Pieczemy w temp. 180° C na złoty kolor. Lekko przestudzone lukrujemy lub posypujemy cukrem pudrem. Pycha!Ciasto można podawać na ciepło z lodami lub bitą śmietaną.