

## Szarlotka

Składniki ciasto:

3 szklanki mąki  
1 szklanka cukru pudru  
1 kostka masła (nie margaryny)  
3 żółtka  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 łyżeczka cukru wanilinowego  
Ewentualnie 1-2 łyżeczki gęstej śmietany

Jabłka:

Ok 2 kg kwaśnych jabłek  
Cukier  
Cynamon

Przygotowanie:

Składniki na ciasto łączymy i zagniatamy na gładkie ciasto. Oddzielamy 1/3 ciasta i wkładamy do zamrażarki, resztę wkładamy do lodówki.

W tym czasie obieramy jabłka i ścieramy na grubej tarce. Dusimy w rondlu z dodatkiem cukru (do smaku) i odrobiną cynamonu.

Dużą blachę (25/35) smarujemy masłem, oprószamy mąką i wykładamy rozwałkowanym ciastem. Chwilę podpiekamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Wkładamy ciepłe jabłka i przykrywamy 1/3 ciasta startego na grubej tarce.

Pieczemy aż będzie rumiane.

Smacznego 😊