

Pierwszy przepis LaTeX

Borys Kutsenko

Październik 2022

1. 1,5 kg jabłek (na szarlotkę najlepiej twardych i kwaśnych, np. szara reneta)
2. 5 łyżek cukru
3. 1/2 łyżeczki cynamonu
4. 300 g mąki
5. 250 g zimnego masła (50 g masła można zastąpić smalcem)
6. 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
7. 5 łyżek cukru
8. 1 łyżka cukru wanilinowego
9. 1 jajko
10. Do posypania: cukier puder

1 JABŁKA

Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne. Pokroić na mniejsze kawałki i włożyć do szerokiego garnka lub na głęboką patelnię.

2

Dodać cukier i cynamon i smażyć przez ok. 20 minut co chwilę mieszając, aż jabłka zmiękną i zaczną się rozpadać.

3 CIASTO

Do mąki dodać pokrojone w kostkę zimne masło, proszek do pieczenia, cukier i cukier wanilinowy.

4

Składniki połączyć w jednolite ciasto (mikserem lub ręcznie), pod koniec dodać jajko (ciasto będzie dość miękkie).

5

Podzielić je na pół i włożyć obie połówki do zamrażarki na ok. 15 minut.

6 PIECZENIE

Piekarnik nagrzać do 180 st C. Przygotować niedużą formę*

7

Wyjąć jedną połówkę ciasta z zamrażarki, pokroić nożem na plasterki i wylepić nimi spód formy. Następnie wyłożyć na to jabłka.

8

Pozostałe ciasto zetrzeć na tarce bezpośrednio na jabłka (lub pokroić ciasto na plasterki i ułożyć na wierzchu).

9

Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 50 minut lub na złoty kolor. Upieczoną szarlotkę przestudzić i posypać cukrem pudrem.