Шарлотка

Температура запікання - 170° С

Час випікання – близько 1 години й більше

Інгредієнти:

Яблука – 1 кг

Борошно – 300 г

Цукор – 300 г

Вершкове масло – 200 г

Яйця – 4 шт

Сіль – щіпка

Розпушувач тіста – 1 пакетик

Ванільний цукор – 1 пакетик

Спосіб приготування:

Збити м’яке вершкове масло з цукром. Воно має трішки збільшитися в об’ємі та побіліти.

*Масло попередньо нагріти при кімнатній температурі, щоб воно стало м’яким.*

Продовжуючи збивати, додати по одному яйцю.

Змішати сухі інгредієнти (борошно, сіль та розпушувач). Додати до тіста. Гарно вимісити.

Форму змастити вершковим маслом та присипати борошном. Рештки струсити.

В яблуках видалити серединку та нарізати їх тонкими дольками.

У форму по черзі викладати тісто й яблука віялом. Розпочати з тіста, а закінчити яблуками.

Поставити випікати у попередньо розігріту духовку.

Задля смачної скоринки верх можна присипати цукром.

Готовий пиріг вистудити та притрусити цукровою пудрою з корицею (за смаком).

Смачного!