



Szarlotka z migdałową kruszonką

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Deser**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ciasto: Mąkę przesiać na stolnicę, wsypać cukier, dodać pokrojone masło i proszek do pieczenia, wszystko chwilę siekać nożem, a następnie zrobić dołek wbić całe jajko oraz żółtka i zagnieść ciasto. Przygotować blaszkę wyłożoną pergaminem i przenieść na wałku ciasto do blaszki. **Jabłka:** Jabłka obrać pokroić na mniejsze części, można w plasterki i wymieszać je z cynamonem oraz cukrem. **Kruszonka:** W palcach rozetrzeć wszystkie składniki na kruszonkę. Na ciasto wyłożyć jabłka, posypać je kruszonką. Ciasto piec 50 minut w temp. 180 stopni.

Ciasto

2 szklanki mąki,

1 jajko,

2 żółtka,

1 szklanka cukru,

12,5 dag masła łąciate,

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Jabłka

1 kg jabłek,

1 łyżeczka cynamonu,

2 łyżki cukru

Kruszonka

12,5 dag masła łąciate,

2 łyżki cukru pudru,

4 łyżki mąki,

15 dag mielonych migdałów