



# SZARLOTKA



*Na Mazowszu pieczemy przepyszną tradycyjną szarlotkę na kruchym cieście i taką właśnie przygotowujemy dla naszych gości i klientów. Bez tego wypieku, do którego w naszym regionie dodaje się przyprawy korzenne np. cynamon, nie może się odbyć żadne rodzinne spotkanie*

*Ciasto:*

- *mąka pszenna TYP 450 0,6 kg*
- *margaryna 0,3 kg*
- *cukier puder 0,3 kg*
- *jajka - 4 żółtka*
- *proszek do pieczenia 0,002 kg*
- *jabłka 2 kg*
- *jabłka kostka 1,2 kg*



*Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i przesiewamy na stolnicę lub do miski. Dobrze schłodzoną margarynę siekamy z mąką nożem. Dodajemy cukier i jajka. Szybko zagniatamy ciasto, dodając ewentualnie 1-2 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany, aby uzyskać właściwą konsystencję. Robimy gruby wałek i dzielimy na dwie części ( 2/3 ciasta + 1/3 ciasta). Większą część ciasta schładzamy w lodówce, mniejszą w zamrażalniku (co najmniej 2 godziny). W tym czasie przygotowujemy nadzienie jabłkowe. Większą część ciasta (2/3) wykładamy na spód formy wyścielonej papierem do pieczenia. Na ciasto nakładamy wcześniej przygotowane nadzienie jabłkowe. Schłodzoną w zamrażalniku drugą część ciasta ścieramy na tarce z dużymi oczkami, bezpośrednio na jabłka, tak aby placek był równomiernie pokryty powstałą w ten sposób kruszonką. Pieczemy w temp. 200°C przez 20 minut, po czym zmniejszamy temp. do 180°C i pieczemy przez kolejne 25 minut na jasnożółty kolor.*