

detkityumen.ru

Шарлотка



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- 2-3 яблока,
- 1 чашка муки (чашка 240 мл),
- 1 чашка белого мелкого сахара,
- 3 крупных яйца,
- щепотка соли,
- 1/2 ч.л. корицы,
- 1/2 ч.л. ванильной эссенции,
- 1 ст. л. крахмала (по желанию),
- сахарная пудра для присыпки (по желанию).

Приготовление:

Нагреваем духовку до 180 градусов. Смешиваем муку, соль и корицу. Если добавляете крахмал, то и крахмал. Взбиваем яйца и сахар, пока масса немного не посветлеет и немного увеличится в объеме, электровенчик справляется с этой задачей за 3-4 минуты.

Постепенно добавляем к яичной смеси мучную смесь, продолжаем взбивать до однородной массы. Яблоки (или груши) очищаем от кожуры и нарезаем кубиками или пластинками. Как показала практика, пластинками лучше. Но кому как больше нравится.

Разъемную форму сбрызгиваем растительным маслом и мукой. Форма 22 см в диаметре, 6 см высота. На дно формы выкладываем яблоки и заливаем получившимся тестом. Тесто должно полностью покрыть фрукты.

Отправляем в духовку на 30-40 минут, в зависимости от характера вашей духовки, верх должен хорошо подрумяниться. Проверяем готовность зубочисткой или спичкой. Даём шарлотке немного остить, потом снимаем форму и посыпаем верх шарлотки сахарной пудрой (по желанию).

05.11.2014

[mebel_shik](#)

Адресс на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/167/