

detkityumen.ru

Шарлотка с яблоками



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

4 яйца, 1,5 с. сахара, 1 ст. мин. воды, 1 ст. растительного масла(без запаха), 4 ст. муки, 1п. разрыхлителя, 2 яблока.

Приготовление:

Взбиваем яйца, добавляем сахар, затем мин. вода, масло. Перемешиваем, просеиваем муку с разрыхлителем, добавляем к тесту. С яблок срезаем кожуру, нарезаем кубиками. Можно добавлять арахис, мак (2 ст.л- сначала проварить 5 минут), любые ягоды в небольшом количестве. Тесто получается много, но форму слишком большую не нужно, может потрескаться, вот как у меня на фото получилась. Выпекаем при 200 С, 30-40 минут. Шарлотка получается очень нежной и большого объема, начинка всегда разная, готовится быстро и всегда получается. Для большой семьи очень хороший вариант выпечки, дети и мужчины будут довольны, нравится всем!!!

29.06.2015

[ирсен](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/230/