

detkityumen.ru

Постная апельсиновая шарлотка



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

2 апельсина,
0,5 стакана грецких орехов (можно без),
1 стакан сахара,
0,5 стакана растительного масла (или кусочек маргарина),
50 г любого джема или повидла (примерно 2,5 ст. л.),
0,5 стакана крепко заваренного чая,
1 ч. л. соды,
2 стакана муки

Приготовление:

Апельсины очистить и порезать на кусочки (если есть время и терпение, можно очистить от пленок, тогда апельсины не будут горчить. Я не стала этого делать, была легкая горчинка),

Орехи порезать (у меня на фото без орехов).

Растереть сахар с маслом и джемом (повидлом).

Добавить чай, соду, муку и замесить сметанообразное тесто.

В тесто добавить апельсины и орехи, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями.

Выпекать при температуре 180 градусов около 45 минут (у меня вышло меньше, 35 где-то).

Пирог получается как бы влажный внутри из-за большого количества апельсинов; кто любит выпечку посуше, тому может не понравиться. А мы с удовольствием едим. 😊

04.03.2014

[Padme](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/53/