

detkityumen.ru

Шарлотка



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Маргарин - 200

сахар - 160

Мука - 200

Разрыхлитель или сода

Яйца - 3 шт

Вода - 5 ст.ложек

Яблоки - 2-3 шт, лучше зеленые

Сахар для обжарки яблок - 50

Корица

Масло для обжарки

Приготовление:

Растереть мягкий маргарин с сахаром, добавить половину муки и разрыхлитель.

Ввести взбитые яйца и вторую половину муки, добавить воду.

Яблоки порезать мелкими дольками, обжарить на раскаленной сковороде с маслом, затем добавить сахар и корицу.

Жарить до светло-коричневого цвета.

Выложить половину теста в форму, сверху яблоки и вторую половину теста.

Выпекать до готовности 30-40 мин

В отличие от классической шарлотки, которая делается без маргарина, и у меня почему-то получается жесткой, эта при выпечке поднимается, получается очень вкусно.

10.04.2014

[sever.yanka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/87/