

## szarlotka na lanym cieście



### Składniki dla >6 osób

#### CIASTO:

1 szklanka mąki pszennej,  
1/2 szklanki maki krupczatki,  
1/2 szklanki maki ziemniaczanej,  
230 gram masła,  
3/4 szklanki cukru,  
2 łyżeczki proszku do pieczenia,  
1/2 szklanki mleka,  
4 jaja,

#### Masa jabłkowa:

1 kg jabłek,  
cynamon, wg uznania, ja dałam 0,5 łyżeczki,  
2 lub 3 łyżki bułki tartej, wg soczystości jabłek,  
rodzynki,  
cukier, też zależy od smaku jabłek, ja miałam renety z jonagored, dałam 3 łyżki,  
bita śmietana i żurawina do dekoracji,

### Opis przygotowania czas przygotowania: do 90 min

1. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło, mleko i cukier podgrzewać do rozpuszczenia się składników, schłodzić. Dodawać jaja i miksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie dodawać mąki z proszkiem do pieczenia i zmiksować. 3/4 ciasta wylać do tortownicy o średnicy 24 cm i piec około 30 minut w temperaturze 160 stopni (ma być lekko zarumienione)

2. Jabłka, obrać, pokroić, poddusić w rondlu razem z cukrem, cynamonem i rodzynekami (często mieszać, bo lubia się przypalać), jeśli sok nie wyparuje do końca, dodać bułkę tartą. Masę jabłkową wyłożyć na podpieczony spód (może być gorący), wyrównać powierzchnię i wylać pozostałą 1/3 ciasta. Piec w temp 170 stopni do zezłocenia wierzchniej warstwy, u mnie około 40 minut. Udekorować bitą śmietaną i ozdobić suszoną żurawiną, jeśli ktoś lubi.