



RÓŻANA SZARLOTKA

z sezamową kruszonką

60 MINUT

8

WEGETARIAŃSKIE

ŚREDNIE

SKŁADNIKI

2 ½ -3 szklanki mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 łyżki tahiny Jasmeen
1 kostka masła
⅔ szklanki cukru
1 jajko "zerówka"
½ łyżeczki prawdziwej wanilii
szczypta soli
1 ½ szklanki sezamu
1,5 kg jabłek (dobrych na szarlotkę)
2-3 łyżki masła
1 łyżeczka cynamonu
1 słoik konfitury z płatków róż

Szarlotka to doskonałe ciasto na każdą okazję! Jej głęboki smak, podkreślony przez przyprawy korzenne, przywodzi na myśl chwilę relaksu lub miło spędzonym czasie w doborowym towarzystwie.

Proponujemy Wam odświeżyć klasyczny przepis na szarlotkę i wprowadzić odrobinę orientalnej nuty smakowej. Samar Khanafer przygotowała dla Was różaną szarlotkę z sezamową kruszonką, która z pewnością zaspokoi Wasze podniebienia, ale także zaskoczy Waszych bliskich oryginalnym smakiem i niesamowitym aromatem!

Nic nie smakuje lepiej niż szarlotka, ciepła herbata i chwile relaksu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni. Masło ucieramy z cukrem, szczyptą soli oraz wanilią na gładką i puszystą masę. Następnie dodajemy jajko, tahinę i ucieramy przez kolejne 2 minuty. Przesiewamy mąkę i zagniatamy jednolite, gładkie ciasto. Ciasto dzielimy na 2 części. Jedną z nich przekładamy na blaszkę do pieczenia. Pieczemy 12-15 minut.

W między czasie obieramy jabłka. Część z nich ścieramy na grubych oczkach, zaś drugą część kroimy w cienie plasterki. Rozpuszczamy masło na patelni i podsmażamy jabłka wraz z cynamonem przez ok 5 minut.

Upieczony blat smarujemy konfiturą, następnie przekładamy jabłka i kruszymy pozostałą część ciasta. Posypujemy sezamem. Całość pieczemy do suchego patyczka.

← zobacz wcześniejszy przepis



POLITYKA PRYWATNOŚCI

LEVANT.PL

SKLEP.SMACZNEGO.PL