



## Szarlotka sypana z kaszą manną

★★★★★ (18)

75 minut

12 osób

łatwy

### Wartości odżywcze

**274 kcal** / 1 porcję (173 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>158.23 kcal</b> 7.91%	Białko <b>2.10 g</b> 4.2%	Węglowod. <b>24.48 g</b> 9.07%	Tłuszcze <b>6.53 g</b> 9.33%	Błonnik <b>2.37 g</b> 9.48%	<b>GDA</b> <b>7.91 %</b>
---	---------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------



### Składniki

- Kasza manna sucha - 140g
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 170g (11 1/3 łyżki stołowej)
- Cukier - 100g (16 2/3 łyżeczki)
- Jabłko - 1500g
- Proszek do pieczenia - 8g (2 łyżeczki)
- Cynamon mielony - 8g (2 łyżeczki)
- Masło ekstra - 150g (30 łyżeczek)



### Sposób przyrządzenia

KROK 1: Na czas przygotowania składników masło w kostce wkładamy do zamrażarki.

KROK 2: W jednej misce mieszamy wszystkie suche składniki; przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, cukier i kaszę manną.

KROK 3: Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach do drugiej miski.

KROK 4: Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wysypujemy 1/3 suchych składników, wykładamy połowę startych jabłek, przykrywamy kolejną warstwą składników suchych i drugą częścią jabłek. Na wierzch dajemy ostatnią część suchych składników i wszystko przykrywamy startym na tarce zmrożonym masłem.

KROK 5: Szarlotkę pieczemy ok. 45-60 minut w temperaturze 180 st.

