

RECIPE

# Świąteczna szarlotka sypana z kremem Nutella®

Średnie

1 h 20 min



## Składniki na 12 porcji

1 szklanka mąki pszennej

3/4 szklanki drobnego cukru do wypieków

1 szklanka kaszy mannej (może być manna orkiszowa)

1 i 1/2 czubatej łyżeczki proszku do pieczenia

1 i 1/2 kg jabłek, najlepiej kwaśnych - szara reneta

Szczypta cynamonu

180 g zmrożonego masła

### Dodatkowo:

150 g kremu Nutella® (15 g kremu Nutella® na 1 porcję)



**Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!**

## SZARLOTKA SYPANA - WYKONANIE

- 1** | Wszystkie suche składniki wymieszać ze sobą (mąkę, cukier, kaszę, proszek, cynamon). Podzielić na 3 równe części. Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- 2** | Tortownicę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia (sam spód). Boki wysmarować masłem. Na dno formy wysypać jedną część suchych składników, na nie rozłożyć połowę jabłek. Następnie wysypać drugą część suchych składników, rozłożyć równomiernie resztę jabłek. Na wierzch wysypać ostatnią porcję suchych składników.
- 3** | Masło zetrzeć na tarce o dużych oczkach i równomiernie rozłożyć na wierzchu ciasta. Piec w temperaturze 180°C przez około 60 minut. Masło podczas pieczenia roztopia się i razem z sokiem z jabłek zesypa wszystkie warstwy. Zdarza się, że sok z jabłek wydostaje się przez dno tortownicy dlatego warto ją zabezpieczyć uszczelniając folią aluminiową.
- 4** | Szarlotka sypana bardzo dobrze się kroi nożem zakończonym ząbkami, nawet na ciepło. Ma lekko chrupiący wierzch, który kolejnego dnia mięknie. Na pokrojone porcje, tuż przed podaniem, dodać krem Nutella®.