

SZARLOTKA SYPANA **(BEZ GLUTENU, BEZ JAJEK)**

tortownica o śr. 24cm

Składniki:

- 1,5kg jabłek (waga po obraniu i usunięciu gniazd nasiennych)
- szklanka (210g) mąki ryżowej
- szklanka (150g) mąki kukurydzianej
- 3/4 szklanki (200g) ksylitolu
- 120g bardzo zimnego masła
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżeczki cynamonu
- łyżeczka proszku d/p
- opcjonalnie: cukier waniliowy i/lub aromat migdałowy
- do posypania: płatki migdałowe

Przygotowanie:

W dużej misce mieszamy razem mąki, ksylitol, proszek do pieczenia i cukier waniliowy z aromatem (jeśli używacie). Gotową mieszankę dzielimy na trzy równe części. Jabłka ścieramy na tarce na grubych oczkach i mieszamy z cynamonem (jeśli Wasze jabłka są bardzo wilgotne, warto zostawić je na chwilę na sitku a potem delikatnie odcisnąć w dłoniach lub wymieszać łyżką, żeby nadmiar soku spłynął przez otwory w sitku), a następnie całość dzielimy na dwie równe części.

Spód tortownicy wykładamy papierem do pieczenia, boki smarujemy masłem lub olejem kokosowym, a następnie delikatnie wysypujemy mąką. Do tortownicy wysypujemy po kolei (każdą partię staramy się równo rozłożyć): mieszankę suchych składników, jabłka, znowu mieszankę suchych składników i jabłka, a na koniec wysypujemy ostatnią część suchych składników.

Na wierzch ciasta ścieramy cienko masło, równo rozkładając je po całej powierzchni. Posypujemy płatkami migdałowymi. Gotowe ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 190°C (dół+termoobieg). Pieczemy 50min, a następnie odstawiamy do całkowitego ostygnięcia.