

EKSPRESOWA SZARLOTKA

tortownica o śr. 22-24cm

Składniki:

Składniki:

kruche ciasto

- 270g mąki (u mnie miks pełnoziarnistej, kukurydzianej i jaglanej – w stosunku 1:1:1)
- 100g rozpuszczonego oleju kokosowego lub masła
- 50g ksylitolu zmielonego na puder
- 2 nieduże jajka
- szczypta proszku d/p

jabłka

- 700g jabłek – waga po obraniu i usunięciu gniazd nasiennych (3-4 duże jabłka)
- 2 płaskie łyżki ksylitolu
- 3 łyżeczki cynamonu

Przygotowanie:

Składniki na kruche ciasto zagniatamy*. 1/4 ciasta zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do zamrażarki. Resztą ciasta wyklejamy tortownicę wyłożoną od spodu papierem do pieczenia i wysmarowaną po bokach olejem kokosowym. Ciasto układamy cienką warstwą, dociskając je dłonią i formując wyższe brzegi. Ciasto nakłuwamy widelcem i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C (dół+termoobieg). Pieczemy 15min.

Jabłka kroimy w mniejszą lub większą kostkę, a następnie wrzucamy na patelnię z ksylitolem i cynamonem. Całość mieszamy i podsmażamy przez kilka minut (jeśli jabłka puściły sok to należy go odparować). Gotowe jabłka przekładamy na upieczony, ciepły spód i równomiernie je rozkładamy. Na wierzch ścieramy na tarce (grube oczka) pozostawioną w zamrażarce część ciasta (można dodatkowo posypać np migdałami). Blaszkę ponownie wstawiamy do piekarnika (te same ustawienia co poprzednio – 180°C, dół+termoobieg) i pieczemy 25min. Można podawać na ciepło lub po ostudzeniu.

**jeśli za bardzo się kruszy – wystarczy dodać więcej oleju, natomiast jeśli jest zbyt mokre - tarczy dodać więcej mąki*