

Italijanska šarlota od jabuka by Pomoravka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **1/2 kg** jabuka
- **100 g** šecera
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **1 kašičica** limunove korice
- **50 g** maslaca
- **2** žumančeta
- **150 ml** mleka
- **maloprah** šecera
- **nekoliko** zrna nara

Priprema

Pomešati brašno, so i prašak za pecivo. Posebno umutiti žumanca sa šecerom i ekstraktom vanile. Mutiti dok smesa ne pobeli, pa dodati pola otopljenog i ohaenog maslaca i limunovu koricu. Jabuke oljuštiti i iseci na kriške i preliti limunovim sokom. Pleh pomastiti i pobrašniti, te sipati smesu. Poslagati kriškice jabuka u testo, preliti sa ostatkom maslaca i posuti šecerom.

Pecnicu ugrejati na 180 stepeni i peci 35-40 minuta. Ohladiti kolac i posuti prah šecerom i ukrasiti zrnima nara.

Savet

Hvala g.-i Pomoravki na predivnom receptu...