Szarlotka/ kruche ciasto z jabłkami z patelni

Na wstępie chciałabym Was przeprosić za to, że maniaczka zniknęła z bloga na tak długo…
Dla mnie było to bardzo, ale to bardzo trudne. Wytrzymać te dwa tygodnie bez pieczenia grrrrr…
Dzisiaj koło 11 leżąc już w piżamce w łóżku wpadł mi do głowy pomysł,
jak to zwykle maniaczkowe pomysły wpadają mi do łepka w nocy…
Musiałam coś upiec.
Dzisiaj na śniadanko zjadłam pyszna granole z jogurcikiem <3

Ale ale ale… Musze zwalić to wszystko na tą nieszczęsną maturę.
Niestety stwierdzam, że mimo naprawdę porządnych przygotowań matura zaskoczyła cholernie, niestety bardzo niepozytywnie.
Jakimś dziwnym trafem każda matura jaką już pisałam była dla mnie niesamowicie trudna. Co więcej, mimo ilości zadań i książek które przerobiłam
np. z angielskiego miałam duże problemy.
Oczywiście w opowiadaniu rozpisałam się tak, że musiałam skreślić cały jeden akapit.
Jeśli chodzi o słuchanie, nie miałam problemów, ale mało czasu zostało na czytanie…
W ogóle się nie wyrobiłam. Przepłakałam cały następny dzień.
Polski mam nadzieje, zdam. Matura rozszerzona z matematyki… ha ha ha
Nie powiem nic. Na szczęście troszkę czasu zostało mi do geografii…
Ale po tym wszystkim to na prawdę nie wiem czego się spodziewać.
Wrzucę Wam nawet parę zdjęć mojego pokoju…
Mam nadzieję, że to wszystko nie pójdzie gdzieś w las…

***

Jeśli chodzi o coś co dla Was dzisiaj przygotowałam, jest to przepyszny placek w sam raz na niedzielne podwieczorki.
Jakiś czas temu, gdy moja mamcia wróciła z urodzinowej imprezy u znajomych przyniosła pyszny placek z rabarbarem… Ogarneła od swojej koleżanki przepis, ale ja postanowiłam zrobić
coś podobnego, ale z jabłkami. Wyszło coś a'la szarlotka na kruchym cieście.
Mam nadzieje, że Wam posmakuje.

Kruche ciasto z jabłkami z patelni

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki:

1/2 szklanki cukru
(przyda się jeszcze z 3 łyżki do masy jabłkowej jeśli jabłka są kwaśne)
3 szklanki maki
4 jajka *(żółtka oddzielone od białek)*
2 łyżeczki proszku do pieczenia
250 g miękkiego masła
7 jabłek

Zaczynamy:

Na początku zagniatamy kruche ciasto.Można wszystko zrobić w malakserze, ale też i ręcznie. Zaczynamy od (jak ja to mówię) “podziabdziania” masła z mąką.
Potem dodajemy mąkę,cukier, proszek do pieczenia
oraz 4 żółtka i zagniatamy ciasto
Wszystko dzielimy na dwie (nierówne) części. Wkładamy do lodówki na 30 minut. Jedna część większa na spód oraz część mniejsza na kruszonkę.

W czasie gdy ciasto chłodzi się w lodówce przygotowujemy masę jabłkową.
Jabłuszka obieramy i ścieramy na tarce.
Przekładamy je na patelnie posypujemy cukrem, możemy doprawić cynamonem i tak smażymy je przez około 10/15 minut na małym ogniu co jakiś czas mieszając,
aby sok odparował.

Gdy masa jabłkowa jest gotowa pozwalamy jej ostygnąć.
Większą część ciasta układamy kawałkami na pokrytej papierem blaszce
i ugniatamy, aby połączyły się w cały płat.
Robimy dziureczki widelcem i wkładamy do piekarnika na 15/20 minut do 180*C.

W między czasie ubijamy białka ze szczyptą soli. Dodajemy stopniowo szklankę cukru pudru,
na końcu gdy piana jest już gotowa dodajemy łyżeczkę soku z cytryny
oraz łyżeczkę maki ziemniaczanej i delikatnie mieszamy już ręcznie.

Gdy spód jest już złocisty i troszeczkę ochłoną,
wykładamy masę z jabłek, na jabłka ubite białka
i ścieramy na tarce resztę kruchego ciasta.
Pieczemy przez około 20 minut na złocisty kolor w 180*C.

Ciasto podajemy wedle uznania. Ja lubię na ciepło z bitą śmietaną < 3

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka