

Szarlotka z chrupiącą kruszonką

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

1.5 kg	Jabłko
500 g	Masło
500 g	Cukier puder
500 g	Jajko (8-10 sztuk, w zależności od rozmiaru)
500 g	Mąka
1 opakowanie	Proszek do pieczenia cynamon & goździki z nutą cytryny

Na kruszonkę:

120 g	Cukier
200 g	Mąka
100 g	Masło, zimne
1 szczypta	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Cynamon mielony

Przygotowanie

1. Na 2 standardowe blachy do pieczenia.
   Obierz jabłka, usuń gniazda nasienne i pokrój je w drobną kostkę. Rozgrzej piekarnik do 170°C.
2. Utrzyj masło z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę. Następnie stopniowo dodawaj jajka, jedno po drugim, cały czas mieszając. Pamiętaj, aby jajka miały temperaturę pokojową. Na koniec dodaj mąkę i wymieszaj.
3. Wyłóż blachę papierem do pieczenia i równomiernie rozprowadź na niej ciasto. Na wierzchu rozsyp pokrojone w kostkę jabłka.
4. Aby przygotować kruszonkę, pokrój masło w drobną kostkę, dodaj pozostałe składniki i rozetrzyj palcami, aż powstaną grudki kruszonki.
5. Piecz przez około 25–30 minut. Ciasto można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej (air fryer). Czas pieczenia może się różnić w zależności od modelu urządzenia. Aby sprawdzić, czy ciasto jest gotowe, wbij w nie drewniany patyczek – jeśli po wyjęciu będzie suchy, ciasto jest upieczone.