

Шарлотка с яблоками

Вам понадобится

Яблоки	650 г
Мука пшеничная в/с	300 г
Сахар	300 г
Яйца	6 шт.
Масло сливочное	20 г
Разрыхлитель	10 г
Ванилин	1 г
Коньяк	30 мл

Дополнительный посуда

Форма для выпечки диаметром 24 см

Приготовление

- 1 Яблоки очистить от кожицы, сердцевины и семян, мякоть нарезать кубиками по 2 см. Яйца взбить миксером до стойкой пены, затем добавить сахар и ванилин, снова взбить.
- 2 Непрерывно помешивая, ввести в смесь муку. Добавить разрыхлитель, яблоки и коньяк, тщательно перемешать. Форму смазать сливочным маслом, вылить в нее тесто. Установить форму на решетку на средний уровень печи.



Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 40 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

Шарлотка с яблоками