

Состав:

4 яйца

1 стакан сахара

1 стакан муки

2 яблока среднего размера

1 ст.л. сахарной пудры (для украшения)

Рецепт шарлотки с яблоками:

Яйца тщательно взбить миксером до состояния пены (взбивать желательно 4-5 минут). К взбитым яйцам понемногу добавив сахар и продолжать взбивать. Сюда же понемногу добавив муку, перемешать с помощью миксера.

Яблоки промыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм.

Форму для выпекания шарлотки смазать растительным маслом. ½ приготовленного теста вылить в форму для выпекания. Далее равномерно выложить нарезанные яблоки

и сверху залить оставшейся частью теста.

Выпекать шарлотку следует в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 35-40 минут. Во время готовки открывать духовку нельзя, иначе шарлотка может «опасть».

Приготовленную шарлотку аккуратно вынуть из формы и выложить на блюдо. Сверху можно посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!