

Orzechowa szarlotka

Szarlotka odkryta na nowo pyszne ciastko jabłkowe z orzechową nutą

 Czas na High: 3 godz

 Czas na Low: 4-5 godz

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 300 g mąki uniwersalnej
- 100 g płatków owsianych
- 200 g drobnego brązowego cukru
- 2,5 g mielonej gałki muszkatołowej
- Szczypta soli
- 300 g masła, pokrojonego w kostkę
- 250 g posiekanych orzechów włoskich
- 100 g cukru pudru lub w miarę uznania
- 40 g mąki kukurydzianej
- 5 g mielonego imbiru
- 5 g mielonego cynamonu
- 1,6 kg jabłek - obranych, pozbawionych gniazd nasiennych i pokrojonych na plasterki
- 60 ml soku z cytryny



Wykonanie:

Umieść mąkę, brązowy cukier, płatki, przyprawy i sól w dużej misce. Dodaj pokrojone w kostkę masło i wgniataj palcami do momentu, aż ciasto uzyska konsystencję kruszonki. Dodaj posiekane orzechy włoskie i odstaw na bok.

Pozostaw jedną łyżkę cukru pudru, a następnie pozostałą część wymieszaj z cynamonem i gałką muszkatołową w niewielkim naczyniu.

Umieść warstwowo przygotowane jabłka w kamionkowym naczyniu, posypując każdą warstwę mieszanką cukru i przyprawy.

Wymieszaj odłożony cukier z mąką kukurydzianą i sokiem z cytryny, a następnie polej całość na wierzch wyłożonych jabłek.

Posyp całość kruszonką, przykryj pokrywką i gotuj w wolnowarze Crock-Pot przez 4-5 godzin na poziomie LOW lub przez 3 godziny na poziomie HIGH, aż jabłka zmiękną.

Po zakończeniu gotowania odsuń częściowo pokrywkę na ok. 30 minut, aby kruszonka stwardniała. Podawaj z lodami waniliowymi lub gorącym kremem śmietankowo-budyniowym.