

Быстрая шарлотка с яблоками и корицей

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Kosshechka

Шарлотка считается одним из самых простых пирогов. В ней используется по минимуму ингредиентов. В классическом тесте для шарлотки только мука яйца и сахар.

Вся сложность приготовления такой шарлотки заключается в том что её нужно очень долго взбивать , чтобы белки превратились в густую пену с устойчивыми пиками . Далеко не у всех получается взбить яйца до такого состояния .

Сегодня я вам расскажу секрет приготовления быстрой шарлотки без взбивания !



Пошаговый рецепт приготовления быстрой яблочной шарлотки с фотографиями.

Нам понадобятся

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 4 яйца
- разрыхлитель
- корица
- 4 средних яблока
- сахарная пудра для украшения



Первым делом включите духовку на 180 градусов . Пока мы будем готовить ингредиенты для шарлотки , духовка полностью прогреется .

Яйца , муку , сахар и разрыхлитель соединяем в глубокой миске и смешиваем до образования однородной массы. Я добавляю в тесто еще и корицу , она придаёт неповторимый аромат блюду и удачно оттеняет вкус яблок .



Слишком сильно взбивать смесь не нужно , просто смотрите чтобы не было комочков. На фото вы можете увидеть , что тесто даже не увеличилось в объеме .



Яблоки помойте , очистите от кожуры, и удалите сердцевину . Нарезать яблоки можно кубиком или соломкой , это не имеет значения . Главное нарезать яблоки для пирога не слишком крупно , чтобы они хорошо пропеклись . У меня толщина кусочков 0,5-0,8 см .



Форму для запекания смазываем растительным маслом . Выкладываем нарезанные яблоки и заливаем их тестом . В нашей семье любят когда в шарлотке много яблок , тогда пирог получается немного мокрым , но очень вкусным ! Если вы любите шарлотку в которой не слишком много яблок , то положите 3 средних яблока .

Разровняйте тесто по поверхности яблок и запекайте пирог в течении 30 минут .



www.mamin-sekret.ru

Готовый пирог с яблоками вытащите из духовки и полностью остудите .



Перед подачей переложите ароматную шарлотку в красивую тарелку и посыпьте сверху сахарной пудрой .

Приятного аппетита !



www.mamin-sekret.ru