

Małe szarlotki

Składniki

na 12 sztuk (w kształcie muffinek) lub na 1 dużą formę o wymiarach 13x20 cm

200 ml mleka

80 g kaszy jaglanej

100 g płatków owsianych zwykłych

30 g wiórków kokosowych

200 ml wrzątku

100 g mąki owsianej

50 g mąki jaglanej

1 jajko

30 g masła klarowanego

ok. 1 kg jabłek (szarlotkowych)*

1-2 łyżeczki cynamonu (w zależności od upodobań)

Wykonanie

1. Kaszę jaglaną ugotować w mleku (do wchłonięcia całego płynu) i wystudzić.
2. Płatki owsiane wymieszać z wiórkami i zalać wrzątkiem. Pozostawić do nasiąknięcia i ostygnięcia pod przykryciem.
3. Jabłka pokroić w kostkę lub zetrzeć i wymieszać z cynamonem**. Odstawić.
4. Piekarnik rozgrzać do 200 st. C (w trybie góra-dół, bez termoobiegu).
5. Połączyć ugotowaną kaszę z zaparzonymi płatkami i zmiksować na gładką masę. Dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto (można łyżką, jeśli klei się do ręki).
6. Foremki do muffinek wysmarować masłem klarowanym, wysypać mąką. Każdą foremkę wyklejać ciastem w taki sposób, aby brzegi wystawały nieco ponad jej krawędź, a w środku pozostawała dosyć duża przestrzeń na wypełnienie jabłkami.
7. Piec 40 minut w 200 st. C.

Wskazówki

* zapewne w Waszych domach istnieją pewne zasady dotyczące wyboru jabłek do szarlotki oraz sposobu ich przygotowania przed pieczeniem, dlatego z zamieszczonych dalej porad nie musicie korzystać - są one dla osób, które chciałby mieć idealną szarlotkę, a nie wiedzą, jak się do tego zabrać:

- (1) ze względu na to, że do masy jabłkowej nie dodajemy cukru, jabłka powinny być słodkie (chyba, że wolicie kwaśniejsze szarlotki, to wybierzcie jabłka słodko-winne)
- (2) jabłko nie może być zbyt twarde (powinno być raczej kruche), bo wówczas ciasto będzie się ciężko kroić (jabłka nie rozpadną się w czasie pieczenia); jeśli jednak macie twarde jabłka, można je podgotować w garnku na małej ilości wody (wystarczy im

zapewne 15-20 minut) - taką lekko rozgotowaną masę można położyć na ciasto i posypać kruszonką

(3) im lepsze (bardziej pachnące, świeże, soczyste) jabłka, tym szarlotka będzie smaczniejsza

(4) najlepiej sprawdzają się odmiany: Antonówka (ale wówczas szarlotka będzie kwaśniejsza), Lobo, Piros; jeśli nie macie pewności, czy dana odmiana będzie odpowiednia na szarlotkę, upewnijcie się u pani prowadzącej stoisko z warzywami na pobliskim targu - ona powinna wiedzieć

** w zależności od tego, jaką szarlotkę lubicie, wybierzcie dany sposób przygotowania masy jabłkowej; jeśli wolicie, aby jabłka stanowiły gładką masę podobną do dżemu, zetrzyjcie jabłka na tarce; jeśli chcecie, aby w masie wyczuwalne były kawałki jabłek, które rozpływają się w ustach, pokrójcie jabłka na kawałki; możecie też połączyć obydwa sposoby, połowę jabłek ścierając, a drugą połowę krojąc - wówczas masa jabłkowa będzie przypominała konfiturę