

Sekret pysznej kruszonki i szarlotki



Sekret pysznej kruszonki

Opis wskazówki

Nic tak nie dopełnia smaku ciasta jak chrupiąca kruszonka. Sekret pysznej szarlotki tkwi w odpowiednim rodzaju tłuszczu, który użyjemy do naszego ciasta.

Każdy z nas ma swój sprawdzony przepis na szarlotkę, do jabłek dodajemy cynamon, do kruszonki wanilię, dom pachnie niesamowicie i wszyscy wyczekują kiedy będzie można pałaszować ciasto. Moją poradą na to by ciasto wyszło nam przepyszne jest SMALEC. Tak, smalec. Zamiast porcji masła dodaję pół/pół - masło/smalec, to samo robię w przypadku kruszonki. Nie wiem na czym polega sekret tego połączenia, ale wszyscy pytają czego dodałam do szarlotki, bo smakuje bosko no cóż nie ma tu nic z boskości ... to po prostu SMALEC :). Do 3 szkl mąki dodaję 3/4 szkl cukru, 1 cukier waniliowy, 125 g zimnego masła/ 125 g zimnego smalcu i 4 jajka - na to jabłka obrane z miłością i szczyptą cynamonu. Wierzch posypuję wspomnianą kruszonką - 50g masła/ 50 g smalcu, 100 g cukru, łyżeczka cukru waniliowego oraz 200 g mąki. Polecam wypróbować ten sposób na pyszne kruche ciasto. Nie musi to być jabłecznik, możemy użyć rabarbaru, śliwek, czy truskawek ... w każdym zestawieniu smakuje ... bosko. A nasz tajny składnik jakim jest smalec - zagwarantuje nam kulinarny sukces.