Ябълкова шарлота

**Необходими продукти:**

3 средно големи ябълки

1 чаена чаша брашно

1 кафена чаша бяла захар

3 големи яйца

щипка сол

1/2 ч.л. канела

1/2 ч.л. ванилия

1 с.л. нишесте

пудра захар за поръсване (по желание)

**Начин на приготвяне:**

Загрейте фурната до 180 градуса.

Смесете сухите съставки - брашното, солта, канела,нишестето, без захарта. Разбийте яйцата, ванилията и захарта на пухкава пяна, можете да го постигнете лесно с миксер за около 3-4 минути.

След което постепенно започнете да прибавете яйчената смес към брашното и продължавайте да разбърквате сместа с шпатула на ръка.

Ябълките (или крушите, каквото имате под ръка или предпочитате) почистете и обелете, нарежете на тънки филийки.

Намажете тавичката за печене (диаметър 22-24 см и 6 см височина) с олио или разтопено масло и поръсете с брашно. На дъното й наредете ябълките и отгоре изсипете кексовото тесто, което трябва да покрие плодовете.

Печете шарлотата около 30-40 минути на 180 градуса или до суха клечка.

Оставете сладкиша да изстине, извадете го от тавичката и поръсете по желание с пудра захар.

Можете да гарнирате с топка сладолед или бита сметана преди да го сервирате.

Рецептата е адаптирана от uduba.com

Вкусно

Шарлота, ябълки, круши, вкусно, сладкиш