Szarlotka wegańska na kruchym cieście, bez masła i jajek

WYCHODZI 12 kawałków (forma 24 x 24 cm) | PRZYGOTOWANIE 1 godz. 30 min | GOTOWANIE 1 godz. 10 min

✂ odetnij i weź do sklepu

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE

- [ ] twarde, kwaśne jabłka, 1,5 kg (np. szara reneta lub antonówka)

SUCHE

- [ ] mąka pszenna, 320-360 g
- [ ] kasza manna, płatki owsiane lub bułka tarta, 3 płaskie łyżki
- [ ] płatki migdałowe, 75 g (opcjonalnie)

Z LODÓWKI

- [ ] margaryna wegańska w kostce, 250 g (albo olej kokosowy)

PRZYPRAWY

- [ ] cynamon
- [ ] kardamon (opcjonalnie)

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] cukier puder, 100 g (plus do oprószenia)
- [ ] cukier, 4-5 łyżek
- [ ] proszek do pieczenia

Składniki

- 320-360 g mąki pszennej, 360 g w wersji bez jajka
- 250 g zimnej margaryny wegańskiej w kostce albo zimnego oleju kokosowego
- 100 g cukru pudru
- 1-1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki bardzo zimnej wody
- 1,5 kg twardych, kwaśnych jabłek, np. szarej renety lub antonówki
- 4-5 łyżek cukru do jabłek
- 1/2-1 łyżeczki cynamonu
- 1/4 płaskiej łyżeczki kardamonu (opcjonalnie)
- 3 płaskie łyżki kaszy manny, płatków owsianych lub bułki tartej
- 75 g płatków migdałowych (opcjonalnie)
- cukier puder do oprószenia

Krok po kroku

1. **Zagnieć kruche ciasto**
   Wymieszaj mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia, rozetrzyj z zimną margaryną, dodaj wodę i zagnieć gładkie, miękkie ciasto.
2. **Schłodź ciasto**
   Podziel ciasto mniej więcej w proporcji 3:2, owiń obie części i chłodź około 30 minut w lodówce albo około 15 minut w zamrażarce.
3. **Uduś jabłka**
   Obierz jabłka, usuń gniazda nasienne i pokrój w duże kawałki. Wymieszaj z cukrem i przyprawami, duś pod przykryciem na małym ogniu, aż puszczą sok, potem odparuj płyn kilka minut bez pokrywki i lekko ostudź.
4. **Nagrzej piekarnik**
   Nagrzej piekarnik do 180°C z grzaniem góra-dół albo do 165-170°C z termoobiegiem.
5. **Wyłóż spód**
   Wyłóż formę papierem, wciśnij w dno większą część ciasta, nakłuj ją widelcem i posyp kaszą manną.
6. **Przykryj jabłka ciastem**
   Rozłóż jabłka, a na wierzch zetrzyj albo porwij mniejszą część ciasta.
7. **Upiecz szarlotkę**
   Piecz na środkowej półce 50-70 minut, aż wierzch się zezłoci. Płatki migdałowe rozsyp na ostatnie około 10 minut.
8. **Ostudź i pokrój**
   Ostudź ciasto całkowicie, pokrój i oprósz cukrem pudrem.

Aktualizacja: listopad 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis