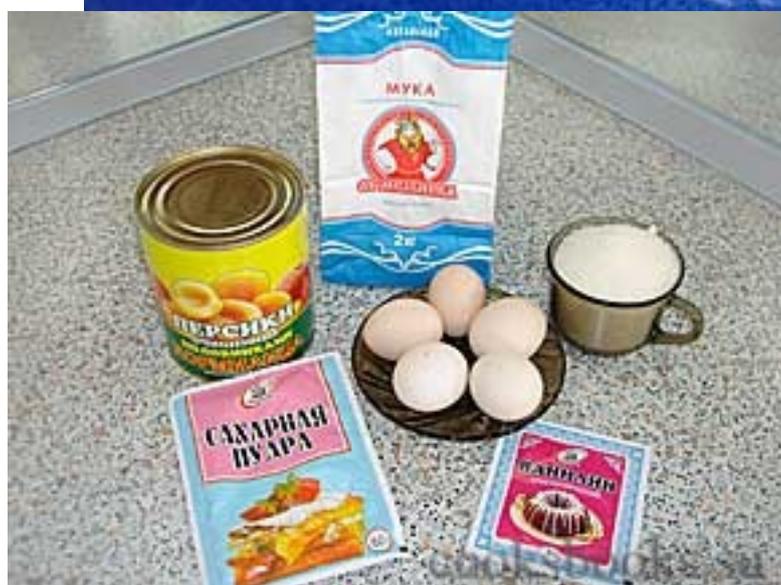


Шарлотка с персиками

Добавил(а) Оля

27.04.09 16:37 - Последнее обновление 03.02.10 05:54



Продукты

- Яйцо - 5 шт.
 - Сахар - 250 гр.
 - Мука - 250 гр.
- Персики консервированные

Шарлотка с персиками

Добавил(а) Оля

27.04.09 16:37 - Последнее обновление 03.02.10 05:54

- Ванилин
 - Сахарная пудра
- Время приготовления 50 мин.



Яйцо и сахар.

Взбиваем яйца, сахар и щепотку ванилина.



Взбиваем яйца.

Шарлотка с персиками

Добавил(а) Оля

27.04.09 16:37 - Последнее обновление 03.02.10 05:54

ванилин в густую пену, пока сахар полностью не растворится.



Мука.

Добавляем мука и взбиваем.



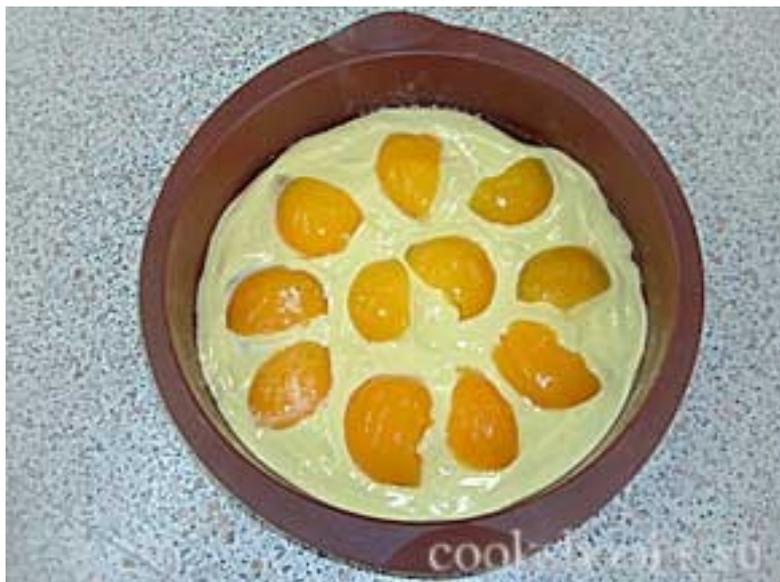
Тесто.

Тесто для шарлотки готово.

Шарлотка с персиками

Добавил(а) Оля

27.04.09 16:37 - Последнее обновление 03.02.10 05:54



Готовим шарлотку.

на дно формы наливаем немного теста.

Выкладываем кусочки персика.



Шарлотка.

Шарлотка с персиками

Добавил(а) Оля

27.04.09 16:37 - Последнее обновление 03.02.10 05:54

Сверху выливаем оставшееся тесто.

и в разогретой до 180 градусов духовке 30 мин.

и при выпекании шарлотки открывать нельзя.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:14}