

Twix

Szarlotka TWIX
PRZEPIS

Szarlotka TWIX



<?xml version="1.0"?>

Czas

1,5 godziny

Składniki

12 pozycje

Ilość

12 porcji

Te pyszne batony o maślanym, kruchym spodzie i smaku szarlotki posypane są kuszącą kruszonką TWIX.

UDOSTĘPNIJ

- [Pinterest \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Facebook \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Twitter \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Download \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Składniki

- Do przygotowania kruchego spodu:
- 6 łyżek masła o temperaturze pokojowej
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 90 g mąki uniwersalnej
- 1 posiekany baton TWIX® Twin Bars
- 322 g nadzienia do szarlotki z puszki
- Kruszonka:
- 42 g posiekanych orzechów pekan
- 3 łyżki mąki uniwersalnej
- 3 łyżki cukru brązowego w proszku
- Dodaj po szczypcie zmielonego cynamonu, gałki muszkatołowej i goździków
- 3 łyżki masła
- 1 posiekany batonik TWIX® Chocolate Twin Singles

Wykonanie

1. 1
Rozgrzej piekarnik do 180° C. Następnie wyłóż kwadratową blachę o boku 20 cm taką ilością papieru do pieczenia, aby wystawała z brzegów, i odstaw.
2. 2
Za pomocą miksera elektrycznego zmiksuj masło z cukrem, a następnie dodaj wanilię. Wymieszaj z mąką i posiekanymi batonami TWIX® Twin Bars. Wlej ciasto na dno przygotowanej blachy do pieczenia i nakłuj je widelcem. Wstaw do zamrażalnika na 10 minut.
3. 3
Piecz przez 8-10 minut lub tylko do zastygnięcia i uzyskania jasnozłotego koloru na brzegach. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia, a następnie rozprowadź nadzienie do szarlotki po wierzchu.
4. 4
Aby przygotować kruszonkę, wymieszaj ze sobą orzechy pekan, mąkę, brązowy cukier, cynamon, gałkę muszkatołową i goździki. Ugniataj masło opuszkami palców, aż do uzyskania jednolitej masy. Dodaj posiekane batoniki TWIX® Twin Bars i dobrze wymieszaj.
5. 5
Posyp nadzienie kruszonką. Piecz przez 25-35 minut lub do uzyskania złotobrązowego koloru i powstania pęcherzyków powietrza. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
6. 6
Używając papieru do pieczenia, przenieś na deskę do krojenia. Pokrój na 12 kawałków.
7. 7
Wskazówka: można podawać z gałką lodów waniliowych.

ODKRYJ WIĘCEJ PRZEPISÓW



Twixowy batonik granola

Czas gotowania

1,5 godziny

Składniki

13 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)



Twixowe brownie kajmakowe

Czas gotowania

1 godzina

Składniki

10 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)



Kawa Frappé TWIX

Czas gotowania

10 min

Składniki

7 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)

Source URL: <https://www.twix.com/pl/przepisy/szarlotka>