





Budyniowiec truskawkowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 35 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 3 szklanki
- cukier - 3 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- truskawki - 25 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta połączyć, wymieszać i zagnieść.
2. Podzielić na dwie części.
3. Jedną schować do lodówki.
4. 2 szklanki mleka zagotować z 3 łyżkami cukru.
5. W 1 szklance mleka rozrobić budyń z 2 łyżkami mąki.
6. Połączyć.
7. Ugotowanym budyniem posmarować jedną część rozłożonego w brytfance ciasta, położyć gęsto pokrojone truskawki.
8. Ciastem z lodówki obłożyć wierzch.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl