




przepisy.pl

## Ciasto francuskie - kremówka



 15 minut  Trudne

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  250 stopni °C 

### Składniki:

#### ciasto maślane

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 1 szklanka

#### ciasto

- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- żółtko - 1 sztuka
- ocet - 1 łyżka
- woda - 4 łyżki

#### masa budyniowa

- mleko - 1 litr
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- cukier - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

#### dodatkowo

- cukier puder - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Ciasto maślane: mąkę z Kasią posiekać i wymieszać na jednolitą masę.
2. Ciasto podstawowe: ciasto dokładnie wyrobić.
3. Rozwałkować ciasto podstawowe, na nim ułożyć ciasto maślane. Złożyć ciasto w kopertę i wstawić do lodówki na 15 minut. Powtarzać wałkowanie i schładzanie ciasta 3 razy.
4. UWAGA: Ciasto należy lekko wałkować i zawsze w jedną stronę.
5. Upiec 4 placki na złoty kolor i przełożyć masą
6. Masa budyniowa: ugotować budyń. Kasię utrzeć, dodając przestudzony budyń. Smacznego.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)