





przepisy.pl

Ciasto z budyniem bardzo łatwe



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- mleko - 3.5 szklanki
- galaretka truskawkowa - 2 opakowania
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym na puszystą masę. Dodawać po jednym jajku i dalej ucierać.
2. Na końcu dodać sparzoną, otartą skórkę z cytryny i obydwie mąki, wymieszane z proszkiem do pieczenia.
3. Blaszke o wymiarach 28x24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto.
4. Piec w 180° C 25-30 min. (do suchego patyczka).
5. Budyń rozrobić w 1/2 szklanki mleka, ugotować z 3 szklankami mleka, do gorącego wsypać suche galaretki, dobrze wymieszać, żeby się rozpuściły.
6. Masę wylać na ciasto, wstawić do lodówki, gdy zastygnie - polać ulubioną polewą. Smacznego :)

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