





przepisy.pl

Cynamonowe kruche z budyniem



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka krupczatka - 1.5 szklanek
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śmietana - 4 łyżeczki
- żółtko - 2 sztuki
- jabłka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cynamon - 1 unit
- cukier waniliowy - 0.5 opakowań
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- cukier trzcinowy - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ugniatamy, 1/3 ciasta odkładamy i mieszamy z łyżką kakao i wkładamy do zamrażarki.
2. Pozostałą część ciasta wkładamy na 30 minut do lodówki, po tym czasie ciasto rozwałkujemy na foremce wysmarowanej Kasią, układamy na wierzchu pokrojone w ósemki jabłka, posypujemy je cynamonem i 2 łyżkami brązowego cukru.
3. Ciasto pieczemy ok. 45 minut w temp. 180 stopni.
4. Po upływie tego czasu wylewamy na gorące ciasto gorący budyń.
5. Na wierzch ucieramy na tarce brązowe ciasto z zamrażarki i podpiekamy ciasto jeszcze 15 minut.

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