





przepisy.pl

Jabłecznik z budyniem

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 stopni °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 2.5 szklanki
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- mus jabłkowy - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 0.5 opakowań

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i jajkami.
2. Dodać mąkę, proszek do pieczenia oraz cukier waniliowy.
3. Ciasto podzielić i większą część położyć na spód wysmarowanej Kasią blaszki o wymiarach 24 x 30 cm.
4. Na wierzch wyłożyć jabłka oraz ugotowany budyń.
5. Resztę ciasta zetrzeć na wierzch.
6. Piec w temp. 200 stopni C przez ok. 40 min. (aż się zarumieni)

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