





przepisy.pl

JABŁECZNIK Z BUDYNIEM LUB KISIELEM



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  220 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajko - 2 sztuki

nadzienie

- kwaśne jabłka - 1.5 kilogramów
- budyń śmietankowy - 2 opakowania

dekoracja

- cukier puder - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki wysypujemy na stolnicę i siekamy nożem do połączenia się.
2. Jabłka obieramy - ucieramy na tarce do ogórków.
3. Budyń lub kisiel gotujemy jak w przepisie.
4. Ciasto dzielimy na 2 części.
5. Pierwszą wykładamy na blaszkę, następnie jabłka, potem ugotowany budyń lub kisiel i drugą część ciasta.

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