





# Jabłkowe ciasto z budyniem

przepisy.pl



## Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- jabłka

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto i podzielić je na dwie części.
2. Jedną część wyłożyć na blachę.
3. Następnie do gorącego budyniu dodać kawałeczki jabłek i wylać masę na ciasto, drugą połowę ciasta wyłożyć na gorący budyń.
4. Piec około godziny w temperaturze 180 stopni.
5. Z ilością mąki to tak na oko - bywa, że trzeba dać więcej - to chyba zależy od mąki właśnie. Ostatnio troszkę zmodyfikowałam - na spód ciasta dałam kawałki banana i czekolady pomarańczowej - resztę jak w przepisie.

---

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)