



Jabłkowiec z budyniem

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 3 szklanki
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 2 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana - 1 łyżka
- jabłko - 6 sztuk
- mleko - 3 szklanki
- budyń śmietankowy - 4 opakowania

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia.
2. Do mąki dodać przestudzoną Kasię, żółtka, 1 szkl. cukru, cukier waniliowy i śmietanę. Wymieszać (można mikserem).
3. 1/5 ciasta oddzielić na kruszonkę i włożyć do zamrażalnika.
4. Resztę ciasta wyłożyć na blachę, rozprowadzić rękami. Jabłka obrać, pokroić na ósemki lub cienie jeśli są duże. Rozłożyć na cieście.
5. Budyń ugotować na mleku ze szkl. cukru. Ubić pianę z białek.
6. Pianę wymieszać z gorącym budyniem, wylać na jabłka. Wyjąć zamrożone ciasto i zetrzeć na tarce jarzynowej na budyń.

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