





przepisy.pl

Placek z truskawkami i budyniem



 40 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 350 gramów
- mąka pszenna - 600 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 200 gramów
- jajko - 2 sztuki

budyń:

- budyń wiśniowy - 2 opakowania
- mleko - 1 litr

dodatkowo:

- truskawki - 700 gramów
- cukier puder do oprószenia - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj kruche ciasto. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej na stolnicę. Dodaj posiekaną Kasię, cukier i jajka. Szybko zagnieć kruche ciasto.
2. Ciasto podziel na dwie równe części. Owiń w folię i włóż na 15 minut do lodówki lub zamrażarki.
3. Przygotuj budyń. Połowę mleka zagotuj, resztę wymieszaj z proszkiem budyniowym i mąką. Do gotującego się mleka wlej rozpuszczony budyń i gotuj ciągle mieszając, aż budyń będzie gładki i gęsty. Zdejmij z ognia i przestudź.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj na dwóch arkuszach papieru do pieczenia, jeden włóż do formy o wymiarach 22 x 28 cm. Na ciasto wyłóż budyń i równo rozprowadź.
5. Na budyniu ułóż truskawki i przykryj pozostałym ciastem. Wierzch ciasta nakłuj patyczkiem. Piecz około 40 minut w 200 st.C. Wystudzone ciasto oprósz cukrem pudrem.

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