



Szarlotka z budyniem

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka tortowa - 500 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek

masa

- jabłko - 0.5 kilogramów
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- mleko - 900 mililitrów
- cukier - 4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Gdy przestygnie rozwałkować drugą część ciasta i dokładnie przykryć budyń. Można także schłodzić ciasto w lodówce i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Włożyć do rozgrzanego piekarnika. Piec przez 50 minut.
2. Gotować aż będzie bardzo gęste. Gorący budyń wylać na jabłka.
3. 700 ml mleka zagotować. W 200 ml rozpuścić cukier i budyń w proszku. Do gotującego się mleka wlać budyń ciągle mieszając.
4. Ciasto posypać bułką tartą. Jabłka obrać, pokroić w plasterki, poukładać na cieście.
5. Gotowe podzielić na dwie części. Jedną rozwałkować i przenieść na wyłożoną pergaminem i posmarowaną tłuszczem blaszkę.
6. Z podanych składników zagnieść ciasto (najlepiej w kolejności: mąka, Kasia, cukier, proszek do pieczenia, roztrzepane jajka).

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