

Jabłecznik z budyniem

Autor: **suri**Przepisów: **64** Ocena: **1612**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 4 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- margaryna, 25 dag
- żółtka, 6
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- gęsta śmietana, 3 łyżki
- budyń waniliowy lub śmietankowy z cukrem, 3
- mleko, 1 litr
- jabłka, 1-1,5 kg
- cynamon
- cukier waniliowy
- Bułka tarta

Sposób przygotowania:

- 1 mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną, następnie dodać cukier, żółtka i śmietanę i zagnieść kruche ciasto. Podzielić na dwie części. Jedną część rozwałkować i wyłożyć nią wysmarowaną tłuszczem blaszkę lub wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 24/36 cm. Ciasto posypać bułką tartą
- 2 Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w ósemki. Wyłożyć jabłka wzdłuż krótszego boku na ciasto jedno przy drugim. Posypać cynamonem i cukrem waniliowym
- 3 Ugotować 3 budynie na litrze mleka i gorący budyń wylać na jabłka
- 4 Rozwałkować drugą część ciasta i delikatnie rozłożyć go na budyniu. Piec około godziny do 1,5 w temp 180-200 stopni. Posypać cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: