

Szarlotka z budyniem



Autor: **SłodkiBlog**
Przepisów: **151** Ocena: **4872**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Budyń:
- 1 jajko
- 60 g cukru
- 20 g skrobi ziemniaczanej
- 25 g masła
- 250 ml mleka
- Ciasto:
- 4 jajka
- 150 g cukru
- 150 g oleju
- 280 g mąki
- 1, 5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jabłka

Sposób przygotowania:

1 Budyń

W misce roztrzep jajko z cukrem, dodaj skrobię i połowę mleka
Drugą połowę mleka zagotuj i na gotujące się mleko wlej rozmieszane wcześniej składniki, ugotuj budyń
Wyłącz palnik i dodaj masło, wymieszaj do połączenia

2 Ciasto

Jabłka obierz ze skórki, podziel na ćwiartki, usuń gniazda nasienne i pokrój na cienkie plasterki
Jajka ubij z cukrem na jasną i puszystą masę (ok. 7 min)
Wlej olej i zmiksuj do połączenia
Wsyp mąkę, proszek do pieczenia i zmiksuj krótko do połączenia
Dodaj pokrojone wcześniej jabłka i wymieszaj aż wszystko dobrze się połączy
Ciasto przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia
Budyń przełóż do worka cukierniczego bez końcówki
Na ciasto wyciskaj budyń tworząc kratkę
Piecz w 180°C przez ok 30 min do suchego patyczka

Twoje notatki do przepisu: