

Szarlotka z budyniem



Autor: **kinia1606**

Przepisów: 12 Ocena: 199



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- jabłka, 1,5 kg
- masło, 1 kostka
- Jaja, 4 szt
- cukier, 1 szklanka
- Mąka pszenna, 1 szklanka
- mąka kartoflana, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- budyń śmietankowy, 2,5 torebki
- mleko, 1 litr

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać, zetrzeć na grubych oczkach. Białka oddzielić od żółtek, ubić białka.
- 2 Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, powoli wsypać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Dodać pianę z białek.
- 3 Ugotować budynie. 3/4 ciasta dać na formę, na to jabłka, gorący budyń. Jak budyń przestygnie dać na niego resztę ciasta, rozsmarować.
- 4 Piec w temp. 180stopni około godziny.
- 5 SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: