

Waniliowo-malinowe tartaletki z budyniem



Autor: **Rena1**

Przepisów: **162** Ocena: **909**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto
- mąka tortowa 25 dag
- cukier puder 10-12 dag
- żółtko jaja 1 szt
- masło 15 dag
- śmietana gęsta 2-3 łyżki
- aromat waniliowy 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- Pozostałe składniki
- budyń owocowy 1,5 szt (malinowy)
- mleko 3 szkl
- maliny 1 szkl
- borówki 1/2 szkl

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę i cukier puder, proszek do pieczenia przesiać przez sito, posiekać z zimnym masłem. Dodać żółtko, aromat waniliowy, zimną gęstą śmietaną i siekając połączyć składniki. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 1 godzinę.



- 2 Następnie rozwałkować i wylepić foremki do babeczek.

Nakłuć widelcem, ułożyć na blaszce i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około 12-15 minut.



- 3 Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu, napełnić babeczki, schłodzić, ułożyć owoce.



Twoje notatki do przepisu: