

Ciasto budyniowo jabłkowe

RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
jaja	4 szt
cukier puder	1 szklanka
mąka tortowa	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mleko	1 l
budyń śmietankowy	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Margarynę utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami na pulchną masę, dalej ucierając wsypywać powoli obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Następnie delikatnie wymieszać z pianą z białek ubitą na sztywno. Budynie ugotować według przepisu na opakowaniu. Trzy czwarte ciasta wyłożyć do przygotowanej formy, wyłożyć jabłka, wyrównać. Następnie wylać gorący budyń i przykryć resztą ciasta. Piec w temperaturze 180 stopni około 45 minut. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.