

## kremówka maślana



### ZIABELA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	300 gram
<b>cukier puder</b>	100 gram
<b>śmietana</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	200 gram
<b>żółtko jaja</b>	1 sztuka
<b>mleko 2 %</b>	0,6 litra
<b>jajka</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	220 gram
<b>masło 250 g</b>	140 gram
<b>mąka tortowa</b>	120 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, masło, cukier puder, śmietanę i żółtko zagniatamy jak na kruche ciasto. Wsadzamy je do lodówki na około 30 minut. Następnie dzielimy ciasto na 2 części i jedną część kładziemy na blachę. Pieczemy przez kwadrans w temperaturze 180 stopni. Pozostałe składniki użyjemy do robienia masy budyniowej. Cukier, mąkę, i jajka mieszamy w szklance mleka. Pozostałe mleko gotujemy mieszając. Gdy mleko będzie się gotować wlewamy wszystkie składniki i mieszamy przez 3 minuty. Masło miksujemy dodając gotowy budyń. Ubijemy do momentu aż masa będzie puszysta i miękka. Następnie krem kładziemy na ostudzone ciasto i wsadzamy do lodówki na 2 godziny. Kremówkę można posypać cukrem pudrem lub kokosem.