

Krucze z budyniem, jagodami i porzeczkami



MIENTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	350 g
margaryna	250 g
cukier puder	1 garść
śmietana 12%	2 łyżka
żółtko jajek	2 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
budyń śmietankowy	1 opakowanie
mleko	0,5 l
jagody	3/4 szklanka
czerwona porzeczka	3/4 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Budyń
przygotowujemy
zgodnie z
instrukcją na
opakowaniu i
odstawiamy do
ostudzenia.

Mąkę
przesiewamy z
proszkiem do
pieczenia i
cukrem pudrem.

Całość siekamy
z margaryną po
czym dodajemy
żółtka i
śmietanę.

Zagniatamy na
gładkie ciasto.

Dzielimy je na 2
części (70 % i
30 %).

Wkładamy na
10 minut do
zamrażarki.

Po schłodzeniu
większą część
ciasta ścieramy
na tarce na
blaszkę
wyłożoną
papierem do
pieczenia
(użyłam formy
22x 33 cm).

Lekko
ugniatamy i
wykładamy na
to budyń.

Na wierzch
wysypujemy
umyte owoce i
ścieramy
mniejszą część
ciasta.

Całość
pieczemy około
45 minut w 180
stopniach.

Smacznego :)