

Weekendowy budyniowiec a\la luna



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
margaryna	3/4 kostki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier wanilinowy	1 op
cukier	3/4 szkl
jajko	1 szt
żółtko jajek	2 szt
DODATKOWO:	
budyń czekoladowy	2 szt
mleko	3 szkl
cukier	
marmolada owocowa	
wiórki kokosowe	do formy
tłuszcz	do formy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki ciasta wymieszać posiekać i zgnieść na jednolite ciasto.

Ja użyłam formy babkowej szerokiej z wgłębieniem w środku.

Formę posmarować Kasią i posypać wiórkami kokosowymi.

Połowę ciasta rozwałkować na prostokąt odpowiadający obwodowi formy o szerokości ok 15 cm.

Posmarować marmoladą i zwinąć w rulon. Ułożyć w okrąg dookoła formy.

Na środek położyć krążek ciasta odpowiedni do dna formy, posmarować marmoladą i wylać ugotowany w 1,5 szkl budyń czekoladowy z cukrem.

Resztę ciasta rozwałkować i przykryć całość aż po brzegi formy. Górę lekko posmarować rozpuszczoną Kasią.

Piec w piekarniku nagrzanym na 180 st ok 50 min. Ciasto wyjąć i ugotować drugi budyń tak samo jak poprzednio na 1,5 szkl mleka. Wylać we wgłębienie ciasta (można udekorować jasnym budyniem) i zapiec ok 10-15 min. Ciasto wystudzić i udekorować pomarańczami.

Wspaniale smakuje podawane z cząstkami pomarańczy.