

Bardzo kruche ciasto z budyniem i śliwkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200 gramów
mąka kukurydziana	100 gramów
sól	1/4 łyżeczki
cukier	5 łyżek
masło	150 gramów
jajko	1 sztuka
budyń	2 opakowania
cukier	5 łyżek
sól	1 szczypta
esencja waniliowa	1 łyżeczka
mleko	750 mililitrów
śliwki	600 gramów
mąka pszenna	100 gramów
mąka kukurydziana	2 łyżki
cukier	100 gramów
masło	100 gramów
wiórki kokosowe	2 łyżki
płatki migdałowe	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 DLA ZACHĘTY POKAŻĘ NAJPIERW GOTOWE, PRZEKROJONE KRUCHE CIASTO ZE ŚLIWKAMI I BUDYNIEM, A DOPIERO TERAZ PRZEPIS ;)

CIASTO - dwa rodzaje mąki przesiałam, zmieszałam z solą i cukrem, dodałam zimne masło i roztarłam palcami jak na kruszonkę.

Gdy grudki tłuszczu nie były już wyczuwalne dodałam jajko i zagniotłam ciasto.

KROK 2 Do połowy wysokości tortownicy o średnicy 26 cm wylepiłam nim dno i boki, a następnie odstawiłam do lodówki na min. 30 minut.

Nagrzałam piekarnik do 160 stopni C i wstawiłam tortownicę z ciastem, wcześniej je nakłuwając widelcem. Piekłam przez około pół godziny aż nabrało ładnego, złotego koloru.

KROK 3 **KRUSZONKA** - sypkie składniki zmieszałam w misce, dodałam masło i roztarłam palcami aż tłuszcz połączył się z resztą. Odstawiłam do lodówki.

KROK 4 **MASA** - w 1/2 szklanki zimnego mleka rozmieszałam proszek budyniowy. Resztę mleka zagotowałam z dodatkiem cukru, soli i esencji. Energicznie mieszając wlałam do wrzącego mleka zimną zawiesinę i gotowałam jakieś 3 minutki.

KROK 5 Na podpieczone wyłożyłam bardzo gęsty, gorący budyń. Na budyniu ułożyłam śliwki brzuszkami do dołu (moje były z zamrażarki, ale mogą być świeże byle bez pestek). Wierzch posypałam grubą warstwą kruszonki i wstawiłam formę z powrotem do piekarnika. Piekłam całość jeszcze około 45 minut.

KROK 6 Ciasto przed pokrojeniem trzeba dobrze wystudzić bo inaczej budyń może wypłynąć. Najlepiej upiec je dzień wcześniej.