

PLACEK Z JABŁKAMI I BUDYNIEM



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
jabłka	1 kg
żółtko jajek	2 szt
jajko	1 szt
margaryna	1 szt
cukier waniliowy	1 szt
kwaśna śmietana	2 łyżki
cukier puder	200 g
budyń śmietankowy	2 szt
mleko	3 szklanki
proszek do pieczenia	1 mały

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto, podzielić na dwie części. Wsadzić do zamrażalnika. W trzech szklankach mleka ugotować dwa budynie śmietankowe lub cytrynowe.

Na blachę wyłożyć 1 ciasto, na to pokrojony 1 kg jabłek.

Na jabłka wylać gorący budyń i przykryć drugim ciastem.

Piec ok. 40 minut. Gotowy na drugi dzień.