

Ciastka z budyniem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
mąka	1,5 szklanki
cukier	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
masło roślinne	1/2 kostki
kwaśna śmietana	1 łyżeczka
mleko	2 szklanki
budyń waniliowy	1 opakowanie
cukier	1 łyżka
cukier puder	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Budyń waniliowy wymieszać z cukrem i 1/4 szklanki wody. Pozostałe mleko zagotować, dodać do niego budyń wymieszany z mlekiem i ugotować go.

Mąkę przesiać na stolnicę wraz z proszkiem do pieczenia, dodać do niej cukier, masło, śmietanę i żółtka jaj. Zagnieść ciasto. Ciasto schłodzić w lodówce, następnie rozwałkować i wykrawać z niego kwadraty. Na środek każdego z nich nakładać odrobinę budyniu, zawijać na kształt ciasteczek (dowolny). Ciasteczka układać na wyłożonej pergaminem blaszce i piec przez około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.