

Ciasto z budyniem i jabłkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

budyń	2 opak
cukier do budyniu	3 łyżki
mleko	650 g
dżem porzeczkowy	1 słoik
cukier	0,5 szkl
masło	1 kost
jajko	5 szt
mąka	0,5 kg
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Ciasto z mąki, margaryny, żółtek, cukru i proszku zagnieść kruche ciasto. Ciasto podzielić na 2 części, jedną rozwałkować na spód do brytfanny. Drugą część kładę do zamrażalnika. Na spód ciasta wykładam, dżem porzeczkowy, na dżem kładę ugotowany budyń, na budyń jabłka pokrojone na ćwiartki, i ścieram ciasto na wierzch. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem blachy, włożyć do piekarnika. Pieczemy 30 minut w 175 stop. Ciasto upieczone posypać cukrem pudrem