

Budyniowy jabłecznik



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczna	3 szkl
żółtko jajek	3
cukier puder	1 szk
śmietana	2 łyż,
margaryna	1 kostka
proszek do pieczenia	2 łyżki
mleko 3,2%	3 szkl.
budyń waniliowy	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przed wszystkim na początek trzeba zrobić ciasto a więc Mąką, żółtko, całe jajko, cukier puder oraz śmietanę i margarynę i proszek zagnieść to wszystko ze sobą. uzyskane ciasto należy podzielić na 2 części. Jedną bardzo dokładnie rozwałkować i położyć na blachę 2 odkładamy na razie na bok. Na ciasto te położone w blaszce kładziemy jabłuszka pokrojone w plastry (w tym samym czasie gotujemy budyń) i go również dodajemy(oczywiście czekamy jak troszke ostygnie) na wierzch następnie kładziemy drugą część ciasta. Następnie pieczemy je na 45 min na samym końcu po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.