

Ciasto budyniowe



KAMILAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
jaja	3 sztuki
cukier	1 szklanka
margaryna	1 kostka
proszek do pieczenia	2 płaskie łyżeczki
budynie śmietnkowe	3 opakowania
mleko	0,5 litr
jabłka	1 kg
olejek śmietankowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajek, cukru margaryny i proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Jedną część ciasta rozwałkować na blasze i ułożyć jabłka pokrojone na grubsze plastry, na to wlać ugotowany budyń gorący (3 budynie w 0,5 litra mleka) i na to położyć drugą część ciasta rozkruszoną. Piec około 45 minut