

Ciasto z budyniem i jabłkiem



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłko	1 kg
mąka	3 szklanki
cukier puder	1 szklanka
margaryna	250 g
jajko	3 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
budyń śmietankowy	2 szt
mleko	3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z margaryny, mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia, cukru pudru, jajek zagnieść ciasto. Podzielić na 2 części, jedną częścią wyłożyć blachę. Jabłka obrać pokroić w grube plastry, położyć na ciasto. Ugotować budyń(3 szklanki mleka i 2 budynie śmietankowe). Gorący budyń wylać na jabłka , przykryć drugą częścią ciasta.
Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.
Piec w temp 180 stopni.