

Szarlotka z budyniem



WIOLETA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka poznańska	60 dkg
cukier	2 szklanki
margaryna	1 szt
żółtka jaj	2 sz
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana 18%	3 łyżki
budyń śmietankowy	2 szt
mleko	1 litr
cukier puder	do posypania
jabłko kwaśne	1,5 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę posiekać z mąką ,i 1 szklanką cukru. Gdy posiekamy to dodajemy żółtka, proszek do pieczenia ,oraz śmietanę i zagnieść ciasto.Gdy ciasto będzie już zagniecone dzielimy na 2 części.Pierwsze ciasto wyłożyć na dużą blachę posmarowaną wcześniej tłuszczem i posypaną trochę bułką tartą.Jabłka obrać i pokroić na kawałki według uznania. Pokrojone jabłka wysypujemy na ciasto które jest już na blaszce,i posypujemy cynamonem (tak nie za dużo , nie za mało). Z 1 Litra mleka odlewamy trochę na wymieszanie budyniów a resztę zagotować z 1 szklanką cukru. Wymieszane budynie wlewamy do mleka i chwile jeszcze gotujemy . Odstawiamy do wystygnięcia.Gdy budyń już będzie ostudzony to nakładamy go na jabłka (róbcie to dwoma łyżkami jest łatwiej).Gdy budyń będzie już nałożony to dajemy na to drugą część ciasta tylko rozwałkowaną i nakłuwamy widelcem. Pieczemy 60min w 180 stopniach . Można posypać cukrem pudrem , albo ciepłą szarlotkę zjeść z bita śmietaną.
Rada ---(budyń ugotuj na samym początku to szybciej się ostudzi, bo musi być zimny jak będziecie go dawać na jabłka).

