

# CIASTO BUDYNIOWO - JABŁKOWE

Autor: **aniasdz**

Przepisów: 1 Ocena: 9



&gt; 6 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- jabłka (antonówki), 1 kg
- masło, 1 kostka
- Jaja, 4 sztuki
- cukier, 12 szklanki
- Mąka pszenna, 1 szklanka
- mąka ziemniaczana, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- budyń waniliowy, 2 szt na 34 litra mleka
- mleko, 1 litr

## Sposób przygotowania:

- 1 Obrane jabłka utrzeć na tartce o dużych oczkach, margarynę lub masło utrzeć ze szklanką cukru i żółtkami na puch. Nadal ucierając powoli wsypywać mąkę ziemniaczaną z pszenną i proszkiem do pieczenia. Następnie ostrożnie wymieszać z pianą z białek. Budyń z obu opakowań ugotować na litrze mleka dodając pozostały cukier. 34 ciasta wyłożyć do natłuszczonej blachy posypanej tartą bułką . Na nim rozłożyć kolejno warstwę jabłek , gorący budyń i resztę ciasta. Piec 50 minut w temp. 180stopni . Można polać polewą

## Twoje notatki do przepisu: