

Ciasto kruche z bakaliowym budyniem



Autor: **irma82**
Przepisów: **33** Ocena: **566**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- na ciasto
- mąka, 0,5kg (lub trochę więcej zależy ile ciasto zabierze)
- żółtka, 2
- cukier puder, 0,5 szklanki
- margaryna miękka, pół kostki
- proszek do pieczenia, półtorej łyżeczki
- kwaśna śmietana, 2 łyżki lub jak trzeba to więcej
- Na masę
- budyń waniliowy bez cukru, 4szt.
- mleko, 1,5 litra
- cukier, 8 łyżek
- masło lub margaryna, 3 łyżki
- olejek migdałowy, kilka kropel
- ulubione bakalie, po garści
- u mnie wiórki kokosowe, rodzynki, orzechy włoskie, skórka pomarańczowa i daktyle
- Na wierzch
- krem czekoladowy do kanapek (u mnie biedronkowy dwukolorowy w słoiku), pół słoiczka
- orzechy włoskie, dwie garści
- lub inne bakalie lub posypka wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników na ciasto zagniatamy ciasto dodając czego trzeba więcej, czy mąki czy śmietany. Ciasto musi odchodzić ładnie od ręki jak kula ciasta na skubańca. Ciasto chowamy do lodówki na jakieś 20 minut. Dwie równe blaszki smarujemy tłuszczem i wykładamy papierem, następnie wyklejamy równo ciastem. Pieczemy na mocno złoty kolor w temp. 180 st.C.
- 2 Gdy mamy upieczone kruche placki gotujemy budyń wg opisu na opakowaniu ale w jak podałam mniejszej ilości mleka i z masełkiem lub margaryna. Do gorącego budyniu wrzucamy ulubione bakalie i dodajemy olejek migdałowy. Dokładnie mieszamy.

- 3 Wylewamy gorący budyń na jeden placek i przykrywamy drugim. Gdy wystygnie smarujemy kremem czekoladowym i dekorujemy orzechami włoskimi lub czym tylko mamy ochotę. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: