

Ciasto kruche z budyniem i truskawkami



Autor: **Kasiek189**
Przepisów: **225** Ocena: **1462**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto
- 300 g mąki gryczanej
- 200 g masła zimnego
- 1 jajo
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół szklanki cukru pudru (zmielony słodzik)
- masa budyniowa
- 2 budynie śmietankowe
- 3 szklanki mleka
- 1 galaretka cytrynowa
- wierzch
- 700 g truskawek
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Do większej miski lub na stolnicę dajemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodajemy cukier puder, jajo, masło pokrojone z kostkę i zagniatamy ciasto. Dzielimy je na pół, owijamy w folię spożywczą i wkładamy do zamrażarki na ok 30 minut.
- 2 Budynie gotujemy na mleko i pod koniec dodajemy galaretkę (sam proszek).
- 3 Truskawki kroimy na pół i obtaczamy delikatnie w mące ziemniaczanej.
- 4 Formę (35x25) wykładamy papierem do pieczenia. Wyjmujemy z zamrażarki jedną połówkę ciasta i ścieramy na tarce o grubszych oczkach na spód. Lekko uklepujemy. Wylewamy ciepły budyń, a na niego układamy truskawki. Na wierzch ścieramy drugą połówkę ciasta.
- 5 Ciasto pieczemy w nagrzanym piekarniku 180 stopni na 55 minut. Ostudzone posypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: