

Ciasto makowe z budyniem



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: 85 Ocena: 861

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 i 1/3 szklanki mąki tortowej
- 1 nie pełna szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 200 g. masła lub margaryny
- 1 jajko
- Na masę:
 - 800 ml. mleka
 - 2 budynie śmietankowe
 - 3/4 szklanki cukru
 - 200 g. maku mielonego lub suchego
 - 50 g. płatków migdałów

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotować masę. Zimne mleko wlać do garnka, wsypać cukier i budynie. Wymieszać. Wsypać mak i na koniec, pokruszone płatki migdałowe. Zagotować, cały czas mieszając. Masa zrobi się gęsta. Wyłączyć gaz.



- 2 Mąkę wysypać na stolnicę, dodać proszek do pieczenia, cukier i cukier waniliowy. Wymieszać. Dodać masło, posiekać nożem. Na koniec dodać jajko i zagnieść, żeby powstała kruszonka. W międzyczasie zamieszać masę budyniową. Tortownicę wysmarować margaryną i posypać bułką tarta. Wyłożyć 2/3 kruszonki i ugnieść dłonią. Wykleić też brzegi tortownicy do

połowy.



- 3 Na tak przygotowane ciasto wyłożyć masę.
Na masę makową wyłożyć resztę kruszonki.
Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, około 50 minut.



- 4 Upieczone i przestudzone ciasto, posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: