

# Cynamonowe z jabłkami i budyniem



Autor: **Jagodka**

Przepisów: **14** Ocena: **223**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- krupczatka, 1 i 1/2 szklanki
- Mąka pszenna, 1 i 1/2 szklanki
- żółtka, 2
- margaryna, jedna kostka
- śmietana, 4 łyżki
- proszek do pieczenia, 2 płaskie łyżeczki
- jabłka, 3 duże sztuki
- cynamon
- cukier, 1 szklanka
- budyń waniliowy, 1 opakowanie
- mleko, pół litra
- kakao, jedna łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki ugniatamy, do 1/3 części ciasta dodajemy kakao i wkładamy do zamrażarki a pozostałą część ciasta wkładamy do lodówki na 30 minut. Po tym czasie ciasto rozwałkujemy na foremce i układamy na nim jabłka, posypujemy cynamonem, pieczemy ciasto ok.45 min w temp 180\*.Po tym czasie ciasto wyciągamy z piekarnika polewamy gorącym budyniem i na wierzchu ucieramy na tarle ciasto z zamrażarki, i podpiekamy następnie 15 minut.

## Twoje notatki do przepisu: