

Jabłecznik z budyniem

Autor: **srk76**Przepisów: **106** Ocena: **3254**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- mąka pszenna - 4 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- margaryna do pieczenia - 1,5 kostki
- kakao - 4 łyżki
- żółtka jaj - 4 sztuki
- jabłka - 1 kg (złota reneta)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- mleko - 750ml
- bułka tarta
- sól
- blaszka prostokątna 32x21x6 cm

Sposób przygotowania:

- 1 Przesianą mąkę mieszamy z cukrem, kakao i proszkiem do pieczenia. Wymieszane suche składniki łączymy z pomocą posiekanego zimnego tłuszczu i żółtek. Zagniatamy ciasto nie wyrabiając go zbyt długo. Nasze dłonie szybko je ogrzeją i ciasto nam się będzie kleić. Uzyskaną masę dzielimy na dwie części. Jedna trafi do lodówki druga do zamrażalnika.
- 2 Przygotowujemy blaszkę smarując ją pozostałym na papierze tłuszczem i wysypując bułką tartą tak by przywarła na dnie i do połowy boków. Wykładamy w blaszce wystudzone przez około 10 minut w lodówce ciasto. Szybko by nie zagrzać ciasta, rozprowadzamy go na dnie blachy. Rozprowadzone ciasto posypujemy bułką tartą aby soki z jabłek i budyń nie przemoczyły kruchego spodu.

Na tak przygotowany spód trafią pokrojone w plastry lub kostkę jabłka. Całość zalewamy przygotowanym na mleku budyniem waniliowym (2 opakowania na 750ml mleka). Pozostało już jedynie zetrzeć na wierzch drugą część ciasta, która zmroziła się w zamrażalniku. Dzięki temu łatwiej się ciasto na tarce zetrze.

- 3 Pieczemy jabłecznik około 50 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu niech sobie ciasto odpocznie aby budyń ponownie stężał. Najlepszy jabłecznik z budyniem jest na drugi dzień gdy kruche ciasto delikatnie zmięknie, a aromat jabłek połączy się z wanilią budyniu.

BTW w linku poniżej przepis na najprostszy z możliwych jabłeczników - zapraszam

Twoje notatki do przepisu: