

Jabłecznik z budyniem



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **520** Ocena: **7010**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- -0,5 kg. mąki -250 g. masła -1 szklanka cukru
- -2 jajka -3 łyżeczki proszek do piecz.
- **MASA BUDYNIOWA:**
- -1 l. mleka+1 szklanka
- -3 budynie z cukrem wiśniowe albo malinowe
- **MASA JABŁKOWA:**
- -ok.2 l.startych jabłek -cynamon
- -1/2 szklanki cukru(w zależności jakie są kwaśne jabłka)
- **DO OPRÓSZENIA:**-cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Masło zmiksować z cukrem, potem dodać po jajku. Przesiać mąkę z proszkiem i rękoma rozkruszyć na posypkę. Podzielić na połowę. Jedną odłożyć ,drugą zagnieść i wylepić blaszkę(30x40) wyłożoną papierem do pieczenia. Podpiec na złoty kolor w 200*ok.10-15 min.
- 2 Budynie rozmieszać ze szklanką mleka i ugotować w 1 l.mleka. Przystudzić od czasu do czasu mieszając. Wyłożyć kulkami,na podpieczony placek.
- 3 Jabłka podsmażyć z cukrem i cynamonem ok.10 min. Odsączyć na sitku.Albo surowe, odgnieść i rozsypać na budyniu.
- 4 Na górę rozsypać kruszonkę.
- 5 Piec ok.60 min. w 175*.Po upieczeniu i przestudzeniu, posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: