

Krucze ciasto z jabłkami i budyniem na soku jabłkowym



Autor: **marysia11082**
Przepisów: **82** Ocena: **1891**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ciasto
- 1,5 szkl mąki
- 0,5 szkl cukru
- 0,5 kostki masła lub margaryny
- 1 płaska łyżeczka proszku
- 2 łyżki śmietany
- 2 żółtka
- Mąkę posiekać z masłem dodać resztę składników szybko zagnieść o odłożyć do lodówki
- 1 kg jabłek/złota reneta/ drobno pokroić lub zetrzeć na tarce
- 0,75 l. soku jabłkowego, 3/4 szkl cukru
- 2 budynie śmiet. lub waniliowe /bez cukru /
- 0,5 l śmietany 30% na wierzch ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Cisto rozwałkować podsypując mąką i wyłożyć nim tortownicę posmarowaną, dno wyłożyć papierem do pieczenia
- 2 Budyń ugotować na soku jabłkowym, dodać cukier/ do smaku/, wylać na ciasto. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 175 stopni piec 45-50 min.
- 3 Po upieczeniu wystudzić. Śmietanę ubić z 2 łyżkami cukru dodać 2 śmietanfiksy i posmarować wierzch ciasta. Włożyć do lodówki najlepiej na noc.

Twoje notatki do przepisu: