

Prosty piernik z masą budyniową



Autor: **Justitako**
Przepisów: **205** Ocena: **3245**

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Ciasto: 500 g mąki,
- 250 g miodu,
- 100 g cukru,
- 125 g masła,
- 3 jaja,
- 2 łyżeczki sody,
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- Krem: 0,5 l mleka,
- 250 g masła,
- 2 budynie waniliowe,
- 3 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Masło z miodem rozpuścić w rondelku. Do miski wsypać pozostałe składniki na ciasto, dodać roztopione masło z miodem, wyrobić gładkie ciasto. Ciasto owinąć w folię spożywczą i wstawić na ok 2 h do lodówki. Po tym czasie wyjąć i podzielić na 3 części. Pierwszą część wyłożyć na blachę i piec ok 15 min, tak samo postąpić z 2 i 3 częścią.
Przygotować krem: do połowy szklanki wlać mleko, resztę wlać do rondelka i zagotować. W szklance wymieszać z mlekiem budynie oraz cukier, wlać do gotującego się mleka, mieszać. Potem wystudzić. Masło zmiksować na gładką masę, dodawać po 1 łyżce budyniu i miksować. Na jeden placek wyłożyć połowę kremu budyniowego, przykryć drugim plackiem, znów wyłożyć budyń i przykryć ostatnim plackiem. Posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: