

Krucze ciasto z czereśniami i budyniem

data aktualizacji: 2024.06.01 autor:



Bardzo proste i smaczne ciasto. Gorąco polecam.

Składniki:

- 40 dag mąki
- 25 dag cukru
- 20 dag margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 jajka

Dodatkowo:

- ok. 60 dag połówek czereśni
- 500 ml mleka
- 3 łyżki cukru
- 1 torebka budyniu waniliowego

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto i wstawić na minimum 30 minut do lodówki. Potem podzielić ciasto na dwie części - 2/3 i 1/3. Większą część ciasto wyłożyć na blaszkę (25-30 cm) wyłożoną papierem do pieczenia. Następnie poukładać czereśnie. Z mleka, cukru i proszku budyniowego ugotować budyń i jeszcze gorący wylać na czereśnie. Dokładnie rozprowadzić. Na wierzchu rozłożyć pozostałe ciasto. Piec w 180 stopniach przez około godzinę, tak do zrumienienia. Wystudzić i potem można posypać cukrem pudrem.

EWA ŻURAW

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/30808-kruche-ciasto-z-czeresniami-i-budyniem>