

## ***Jabłecznik z budyniem***

### **Składniki:**

- ½ kg mąki
- 3 jajka
- margaryna
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szk. cukru
- 1 cukier waniliowy
- 8-6 jabłek
- 4 budynie śmietankowe
- 1,5 mleka

### **Wykonanie:**

Mąkę, jajka, margarynę, proszek do pieczenia cukier, cukier waniliowy zagnieść, rozwałkować i podzielić na dwa placki.

Obrać jabłka i pokroić w ósemki.

Ugotować budynie

Na jeden rozwałkowany placek ułożyć jabłka, zalać gorącym budyniami przykryć drugim plackiem.

Ciasto lekko ponakłuwać widelcem.

Piec ok. 50-60 min w temp. ok. 180 stopni C- 200 stopni C

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.ayz.pl>