Proszę przetłumaczyć przepis i odesłać na adres [asia.jurkiewic@wp.pl](mailto:asia.jurkiewic@wp.pl) do 01.04.2020r.

Szarlotka z budyniem.

SKŁADNIKI/ 12 PORCJI

350 g mąki

200 g masła

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

70 g cukru pudru

1 jajko

1 budyń waniliowy

1/2 litra mleka

1200 g jabłek

1 łyżeczka cynamonu

cukier puder

PRZYGOTOWANIE

Zagnieść ciasto kruche: mąkę wysypać na stolnicę, dodać pokrojone w kosteczkę zimne masło, proszek do pieczenia oraz cukier puder. Siekać składniki nożem na drobną kruszonkę. Można też użyć miksera .

Dodać jajko i połączyć składniki w jednolite ciasto. Ciasto przekroić na pół, połówki zawinąć oddzielnie w folię i włożyć do zamrażarki.

Ugotować budyń zgodnie z instrukcją na opakowaniu, dodając wskazaną ilość cukru (pamiętamy o zagotowaniu mleka jak i gotowego budyniu).

Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne. Pokroić na plasterki i włożyć do garnka. Dodać cynamon i gotować pod przykryciem przez ok. 10 minut aż jabłka zmiękną, w międzyczasie od czasu do czasu zamieszać.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Przygotować niedużą foremkę o wymiarach ok. 21 x 28 cm.

Jedną z połówek ciasta wyjąć z zamrażarki i zetrzeć na grubej tarce na spód formy. Wyrównać i delikatnie uklepać.

Na spód wyłożyć jabłka, a następnie budyń. Wyjąć drugą część ciasta z zamrażarki i zetrzeć na tarce bezpośrednio na budyń.

Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 35 minut na złoty kolor. Posypać cukrem pudrem.