

www.SztukaKulinarna.pl

Atomowa kremowa szarlotka

ilość porcji **20** czas **1 godzina 50 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	opakowanie	budynie o smaku waniliowym	
3	szklanka	mleko	
1	kg	jabłko	
3	szklanka	mąka pszenna	
2	łyżki	,sok z cytryny.	
2	szt	żółtko	
25	dkg	margaryna	
0.75	szklanka	cukier puder	
2	łyżki	śmietana	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	

Przepis Z mąki, margaryny, żółtek, jajka, cukru, śmietany i proszku zagnieść ciasto. Połowę schłodzić, drugą rozwałkować, nałożyć do tortownicy. Budynie ugotować na mleku. Jabłka obrać, pokroić, skropić sokiem z cytryny, ułożyć na cieście, zalać budyniem. Zetrzeć schłodzone ciasto. Piec ok. 45 min. w temp. 200°C. Składniki

2 budynie o smaku waniliowym,3 szkl. mleka,1 kg jabłek,3 szkl. mąki,2 łyżki soku z cytryny,jajko,2 żółtka,kostka margaryny,0.75 szkl. cukru pudru,2 łyżki śmietany,łyżeczka proszku do pieczenia.