

# Krucze ciasto z budyniem



Chodziło za mną ciasto z budyniem. Tylko nie wiedziałam dokładnie, co to ma być. Dzisiaj przejrzałam zapasy i padło na kruche z budyniem, z dodatkiem wiśniowej nutki. Z braku przepisu, trochę kombinowałam, ale było warto :) Polecam, bo jest naprawdę pyszne :)

## Ciasto:

- 400g mąki pszennej
- 90g cukru pudru
- 200g margaryny Kasia (lub masła)
- 3 żółtka
- 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki jogurtu naturalnego lub śmietany

## Budyń i owoce:

- 2 torebki budyniu śmietankowego
- 3 szklanki mleka
- ok. 100g konfitury wiśniowej z całymi wiśniami albo wydryłowanych owoców

## Wykonanie:

1. Dwie szklanki mleka wlewamy do garnka i gotujemy. W trzeciej rozrabiamy budyń (dodając 3 łyżki

cukru, jeśli nie jest już z cukrem). Gotujemy budyń i odstawiamy do przestygnięcia.

2. Składniki na ciasto wkładamy do miski (margarynę kroimy na kawałki). Zarabiamy drewnianym nożem do chwili, aż margaryna zacznie tworzyć w całości grudki. Zagniatamy wówczas szybko ręką, dzielimy na pół. Jedną połowę wkładamy do lodówki.

3. Blaszkę o wymiarach ok. 20cm x 30cm wykładamy papierem do pieczenia i wylepiamy drugą częścią ciasta. Podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza przez około 10 minut.

4. Na podpieczone ciasto wykładamy budyń (może być ciepły), rozsmarowujemy. Na budyń wykładamy konfiturę lub wiśnie.

5. Na wiśnie tarkujemy (ścieramy na tarce o dużych oczkach) drugą część ciasta. Blaszkę wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze ok. 45-50 minut. Po upieczeniu zostawiamy w piekarniku do ostygnięcia na minimum pół godziny.

