

Krucze z czereśniami

data aktualizacji: 2020.07.07 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 40 dag mąki, 25 dag cukru, 20 dag margaryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 jajka.

Dodatkowo: ok. 60 dag poówek czereśni, 500 ml mleka, 3 łyżki cukru, 1 torebka budyniu waniliowego.

Przygotowanie: 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.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36063-kruche-z-czeresniami>