




## Budyniowiec z gruszkami

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 średni

 7 porcji

### Składniki:

mąka krupczatka - 3 szklanka  
cukier - 1 1/4 szklanka  
cukier waniliowy - 2 łyżeczka  
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka  
masło - 25 dag

śmietana - 2 łyżka  
gruszki pokrojone w 1 cm kostkę -  
60 dag  
rodzynki - 2 łyżka  
jajka - 5 szt.  
budyń śmietankowy - 2  
opakowanie

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę, szklankę cukru, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i margarynę posiekać nożem na stolnicy. Dodać 5 żółtek i śmietanę. Zagnieść ciasto, rozwałkować i przenieść do tortownicy o śr. 26 cm wyłożonej pergaminem. Gruszki i rodzynki wymieszać i rozłożyć na cieście. Ubić pianę z białek, dodać 5 łyżek cukru i proszek budyniowy, wymieszać, wyłożyć na owoce, lekko wzruszyć. Piec 50-60 min w temp. 190 st. C. Ostudzone udekorować bitą śmietaną.