Kruche ciasto z budyniem i owocami

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- Maka pszenna typ 550 - 2 1/2 szklanka
- Oliwa z oliwek Extra Virgin Bio - 1/2 szklanka
- Cukier z Agawy Bio - 1 szklanka
- Margaryna bądź masło - 250 g
- budynie bezglutenowe - truskawkowy i śmietankowy - 2 opakowanie
- Jajka Bio - 5 szt.
- Cukier waniliowy Bio - 1 opakowanie
- Owoce np maliny, agrest - 1/2 kg

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, margaryny, żółtek i 5 łyżek cukru z Agawy wyrabiamy szybko ciasto. Następnie dzielimy na dwie porcje z proporcjach 40 do 60 i zawijamy w folię spożywczą. Wkładamy na około 2 godziny do zamrażalnika.

KROK 2: Po 2 godzinach wyciągamy większą kulę ciasta.
Foremkę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto następnie ścieramy na tarce na blaszkę.

KROK 3: Podpiekamy przez około 15-20 minut w temperaturze około 180 stopni. Wyciągamy i pozostawiamy do wystygnięcia.

KROK 4: Gdy spód ciasta będzie się piekł my robimy masę budyniową.
Białka ubijamy na sztywną masę, następnie dodajemy budynie w proszku Bio (oba na raz), pozostały cukier z Agawy Bio, cukier waniliowy Bio oraz oliwę z oliwek extra Virgin Bio. Miksujemy na wolnych obrotach aż całość się ładnie połączy.

KROK 5: Masę budyniową przekładamy na

podpieczony spód ciasta, a następnie wykładamy na górę przygotowane owoce.

KROK 6: Z zamrażalnika wyjmujemy pozostałe ciasto, które również ścieramy na tarce, ale tym razem na owoce.

KROK 7: Pieczemy przez około 30-40 minut w temperaturze 180 stopni.
Smacznego :)