

# EKOLOGICZNE CIASTO Z BORÓWKAMI



Przygotowanie: 60 min



Pieczenie: 25 min



Łącznie: 85 min



## Składniki:

- 200g mąki ekologicznej pszennej
- 120g zimnego masła
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 żółtko
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki zimnej wody

## Krem budyniowy:

- 750 ml mleka
- 150g cukru drobnego
- 32 g cukru z prawdziwą wanilią
- 150g mąki pszennej
- 1 budyń waniliowy (proszek)
- 4 żółtka
- 1 jajko
- 150g miękkiego masła

## Dodatkowo:

- 400g borówek amerykańskich



Zaczynamy od kremu budyniowego.

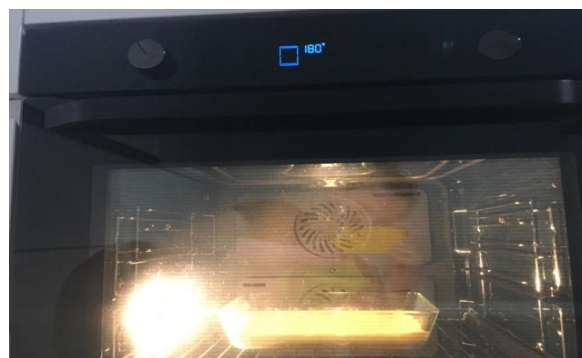
Do garnka wlewamy 500 ml mleka i gotujemy na ogniu. W osobnej misce miksujemy pozostałe mleko z mąką, sykim budyniem, żótkami i jajkiem. Gdy mleko zagotuje, wtedy wlewamy masę jajeczną cały czas tyżką lub trzepaczką. Na początku zacząną pojawiać grudki, później coraz większe i po kilku minutach powinien powstać gładki, gęsty krem. Odstawiamy całkowicie przestygnięcia w zimne miejsce. Po tym czasie w osobnej misce ucieramy miękkie masło na jasny puch. Stopniowo dodajemy po jednej tyżce budyniu cały czas miksując.



małym cukrami, się mieszając się małe mieszania go do

Krucze ciasto:

Mąkę przesiewamy, dodajemy cukier puder, proszek do pieczenia, zimne masło oraz żótko. Składniki siekamy razem, na koniec dodajemy zimną wodę i szybko zagniatamy gładkie ciasto (następnie chłodzimy je minimum 30 minut w lodówce). Foremkę do tarty (u mnie o średnicy 26 cm) smarujemy masłem. Ciasto rozwałkujemy lekko i przekładamy do foremki. Ciasto nakłuwamy widelcem. Pieczemy przez około 25-30 minut w temperaturze 180 stopni (bez termoobiegu).



Po przestygnięciu ciasta, nakładamy na nie krem oraz dekorujemy świeżymi owocami. **Smacznego!**

