Tartaletki z budyniem waniliowym i owocami

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

- mąka pszenna - 150 g
- zimne masło - 100 g
- cukier - 50 g
- sól - szczypta
- jajko (rozmiar L) - 1 sztuka
- budyń waniliowy Gellwe - 1 opakowanie
- dowolne owoce sezonowe - dowolna ilość

Sposób przygotowania

1. Ciasto: Mąkę przesiej na stolnicę. Dodaj masło pokrojone w kawałki , sól i cukier. Całość posiekaj nożem. Następnie dodaj jajko i wszystko razem szybko zagnieć. Jeśli masz malakser wystarczy wszystkie składniki umieścić w nim i rozdrobić.

2. Gotowe ciasto owiń folią spożywczą i włóż do lodówki do schłodzenia. Schłodzone ciasto rozwałkuj między folią spożywczą i wyłóż nim formy do tartaletek.

3. Ciasto nakłuj widelcem. Foremki z ciastem wstaw na 30 min. do lodówki. Piecz w nagrzanym piekarniku ok.15 min. w temperaturze 180°C z funkcją góra-dół na lekko złoty kolor. Wyjmuj ciasto z foremek, kiedy całkowicie wystygnie.

4. Przygotuj budyń według instrukcji na opakowaniu. Owoce umyj i pokrój na mniejsze kawałki. Przestudzony budyń wyłóż na upieczone tartaletki, poukładaj ulubione owoce i posyp ulubioną posypką lub cukrem pudrem. Od razu podawaj, smacznego!

5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tartaletki z budyniem waniliowym i owocami

Budyń waniliowy

Budyń o smaku waniliowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40 g