

Babeczki kokosowe

Ciasto:

Mąka	500g
Margaryna	250g
Cukier puder	150g
Jaja (2 szt.)	100g
Proszek do pieczenia	20g
Cukier waniliowy	10g

Krem:

Wiórki kokosowe	150g
Kasza manna	60g
Mleko	500cm ³
Cukier	120g
Żółtka (3 szt.)	60g
Margaryna	100g

Wykonanie

1. Do garnka wlać $\frac{3}{4}$ mleka z receptury, dodać masło i cukier. Zagotować.
2. Kaszę mannę wymieszać z pozostałym mlekiem.
3. Przy ciągłym mieszaniu gotować na małym ogniu, aż zgęstnieje. Dodać wiórki kokosowe i gotować około 5 min.
4. Wlać do gotującego się mleka, dodać zawiesinę kaszy i mleka.
5. Dodać stopniowo żółtka i energicznie wymieszać. Pozostawić do ostygnięcia
6. Z pozostałych składników przygotować ciasto zgodnie z techniką wykonania ciast kruchych.
7. Wycinać krążki ciasta i wykładać nimi foremki (babeczki). Napełniać zimnym kremem. Przykryć krążkiem ciasta, brzegi mocno docisnąć, ułożyć na blasze i piec 35 min w temperaturze 200 st C na jasnożółty kolor.

Szarlotka z budyniem

na cieście półkruchym

Składniki:

Jajka	2 szt
Mąka	$\frac{1}{2}$ kg
Margaryna	1 kostka
Cukier	1 i $\frac{1}{4}$ szkl.
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Cukier waniliowy	1 opakowanie

Budyń:

Mleko	1 litr
Budynie waniliowe	2 opakowania

Masa jabłkowa:

Jabłka	1 kg
Kasza manna	$\frac{1}{4}$ szkl.
Rodzynki	$\frac{1}{2}$ małej paczki
Olejek rumowy	

Bułka tarta i tłuszcz do blachy

Sposób wykonania:

1. Rodzynki sparzamy, by zmiękły. Osączamy. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, następnie siekamy z margaryną, dodajemy jajka, 1 szklanę cukru i cukier waniliowy. Ciasto zagniatamy, dzielimy na 2 części. Jedną wkładamy do lodówki, a drugą do zamrażarki na $\frac{1}{2}$ godziny.
2. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Jeżeli są soczyste, odciskamy sok. Wkładamy do rondla i podgrzewamy ok.10 minut. Dodajemy resztę cukru, kaszę mannę i rodzynki.
3. Ciasto wyjmujemy z lodówki i rozwałkowujemy. Wykładamy na wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą blasze o wymiarach 25 x 40 cm. Na ciasto wykładamy masę jabłkową.
4. Na mleku gotujemy budyń i jeszcze gorący wylewamy na masę jabłkową. Zamrażarki wyjmujemy ciasto i ścieramy na tarce bezpośrednio na budyń. Ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 170-180 C. Pieczemy godzinę.