

MASA BUDYNIOWA – do ciasta

Masa budyniowa z dodatkiem masła to idealny krem do ciast bez pieczenia. Masę budyniową można przełożyć ciasto Napoleonka (tzw. Kremówkę) lub eklerki. Ja wykorzystałam masę do ciasta [Krakersik](#), które bardzo polecam :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

Składniki na formę 33×22 cm:

- 450 ml mleka
- 180 g masła
- 150 g cukru
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- **200 ml mleka**
- **40 g mąki pszennej**
- **50 g mąki ziemniaczanej**
- **4 jajka (rozm. 'L')**

1. W dużym garnku umieszczamy mleko (450 ml), masło, cukier i ekstrakt waniliowy. Całość podgrzewamy do momentu zagotowania.
2. **W tym czasie w miseczce, za pomocą różgi kuchennej, mieszamy mleko (200 ml) z mąkami i jajkami.**
3. Gdy mleko z masłem w garnku się zagotuje zmniejszamy ogień. Cały czas mieszając masę dodajemy masę z jajkami. Mieszymy i gotujemy całość na małym ogniu, aż otrzymamy gęsty budyń. Pamiętajmy o energicznym mieszaniu budyniu, aby nie powstały grudki.
4. Gotowy budyń chwilę studzimy (nie dłużej niż 5 min)*.
5. Gdyby jednak powstały grudki, to w żadnym wypadku nie miksujemy masy blenderem (rozrzedzi budyń). Wystarczy użyć miksera. Jeśli to nie pomoże. Przecedzamy masę przez sitko.

Uwagi:

1. **Masę układamy na ciasto/herbatniki gdy jest jeszcze ciepła.** Ostudzona masa budyniowa jest bardzo gęsta i trudniej ją wyrównać.
2. Gęstość masy zależy od ilości dodanego mleka, im więcej tym luźniejsza będzie masa.
3. Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 55-60 g (bez skorupki).

Smacznego ☐

***Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz
go dalej!***

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.