# MASA BUDYNIOWA – do ciasta

***Masa budyniowa z dodatkiem masła to idealny krem do ciast bez pieczenia. Masą 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 rózgi 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. Mieszamy 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 wykładamy 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.***