



## **KREMÓWKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO**

### Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego świeżego z firmy *Bezgluten* lub *Balviten*
- 3 bezglutenowe koncentraty budyniowe śmietankowe
- 250 ml mleka
- 150 g masła
- 1 łyżka cukru waniliowego
- cukier - wg informacji podanej na opakowaniu budyniu pomniejszonej o 1 łyżkę cukru
- 2 łyżki cukru pudru (do posypania ciasta)

### Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- jeden płat ciasta francuskiego naciąć w kwadraty, a każdy kwadrat naciąć dodatkowo wzdłuż jego przekątnej
- drugi płat ciasta delikatnie ponakłuwać widelcem
- ciasto upiec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut i odstawić do przestudzenia
- z mleka odlać około 70 ml, wsypać koncentraty budyniowe i dokładnie wymieszać
- pozostałą część mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym
- do gotującego mleka dodać mleko z koncentratami budyniowymi i mieszać, aż do zgęstnienia, a następnie przestudzić
- do przestudzonej masy budyniowej dodać masło i przy pomocy miksera na wysokich obrotach przygotować krem
- na płat ciasta francuskiego nałożyć krem budyniowy, a następnie całość przykryć drugim płatem (z naciętymi kwadratami)
- gotowe ciasto posypać cukrem pudrem