

## SERNIK BEZ SERA



### GOSIA18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>mąka</b>	3 szkl
<b>margaryna</b>	250 g
<b>żółtko jajek</b>	5 szt
<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>masa</b>	
<b>białko</b>	5 szt
<b>cukier</b>	3/4 szkl
<b>śmietana 18-procentowa</b>	3-4 op
<b>budyń śmietankowy</b>	3 op

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki z ciasta zagniatamy, margaryna musi być miękka. Gotowe ciasto kroimy na pół i wkładamy do zamrażalnika.
- KROK 2 W tym czasie ubijamy białka, dodajemy cukier, ubijamy. Dodajemy śmietanę i ubijamy, na końcu wsypujemy budyń i ubijamy.
- KROK 3 Jeden kawałek ciasta wyciągamy i ścieramy na tartce na grubych oczkach na wysmarowaną tłuszczem blachę i posypaną kaszą manną. Na starte ciasto wylewamy masę i na wierzch ścieramy drugi kawałek ciasta. Pieczemy ok. 60 min. w rozgrzanym piekarniku.  
SMACZNEGO!!!!

