

talarki serowe



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 g
migdały mielone	50 g
masło	150 g
serek topiony mały trójkąt	3 szt
białko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wszystkie składniki (opócz migdałów)posiekać, zrobić ciasto,zrobić wałki o średnicy 4-5cm,zawinac je w papier do pieczenia i schować na 2 godz. do lodówki.następnie pokroic na talarki, wylozyc na wysmarowaną tłuszczem formę,posmarować białkiem posypać migdałami,można też kminkiem lub makiem.piec ok 15 minut.