

Mini serniczki z kruszonką



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	2 szkl
cukier puder	2 łyżki
margaryna	15 dag
śmietana	1 łyżka
żółtko jajek	2 szt
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
kruszonka	
mąka pszenna	1/2 szkl
cukier	1 łyżka
cukier waniliowy	2 łyżeczki
masło	5 dag
Masa serowa	
jajko	2 szt
budyń śmietankowy	1 łyżka
masło	5 dag
cukier puder	3-4 łyżki
rodzynki	2-3 łyżki
Skórka pomarańczowa kandyzowan	1 łyżka
twaróg	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę krupczatkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać margarynę, posiekać nożem, wsypać cukier puder, wlać żółtka, śmietanę i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć na 1 godzinę do lodówki. Z mąki pszennej, cukru kryształu, masła i cukru waniliowego zrobić kruszonkę.
- KROK 2 Ciasto rozwałkować na grubość pół centymetra, wylepić foremki babeczek,
- KROK 3 Ser twarogowy przemielić przez maszynkę. Masło z żółtkami i cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę, dodać ser i jeszcze chwilę ucierać. Następnie wsypać budyn, rodzynki, skórkę pomarańczową, aromat i wymieszać. Pod koniec dodać sztywno ubitą pianę z białek i delikatnie przemieszać. napęlnić masą serową i posypać kruszonką. Ułożyć na blaszce, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 35-40 minut
- KROK 4 Babeczki z serem podawać po ostudzeniu.