

Wuzetki



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 szklanka maki pszennej

2 łyżki mąki ziemniaczanej

20 dag margaryny

1 szklanka cukru

3-4 łyżki kakao

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

pół łyżeczki sody

Ciasto:

Krem:

1 szklanka cukru pudru

łyżka żelatyny

25 dag masła

jaja 4 szt.

żółtko jajek 3 szt.

serek homogenizowany 2 opakowania (waniliowe)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Utrzeć margarynę z cukrem, żółtkami na gładką masę. Dodać mąkę, kakao, sodę i proszek do pieczenia. Piec 40 minut.

Krem:

Utrzeć masło z cukrem, dodawać po 1 żółtku. Do gładkiej masy dodawać po łyżce sera i żelatynę rozpuszczoną w jak najmniejszej ilości wody. Upieczone ciasto przekroić, przełożyć masą. Wierzch poleć polewą czekoladową i udekorować kremem.

