

Serowe trójkąty Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
margaryna	500 g
cukier puder	3 łyżki
cukier waniliowy	1 sztuka
jajko	1 sztuka
powidła	1 słoik
ser biały	500 (twarogowy)
ser biały	300 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta(3 pierwsze pozycje-mąka,ser zmielony i margaryna) zagnieść i włożyć na noc do lodówki.Ser do nadzienia rozgnieść widelcem,dodać cukier puder,cukier waniliowy,jajko i rozetrzeć łyżką na gładką masę.Ciasto rozwałkować dość cienko,kroić na kwadraty,nadziewać powidłami lub masą serową,składać na pół po skosie(trójkąty)i piec w temp.170 stopni C. do zrumienienia.Wystudzone trójkąty polukrować lub posypać cukrem pudrem.Smacznego!