

Ciasto z serem



CICHOR



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka przenna	2 szklanki
margaryna	20 dag
cukier	1 szklanka
jajko	3 sztuki
śmietana	1/2 szklanki
ser biały	20 dag
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie
tłuszcz	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przemielić, następnie utrzeć z margaryną, dodając po kolei żółtka i cukier, cukier waniliowy ciągle ucierając. Następnie dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, śmietanę. Białko ubić na sztywną pianę dodać ją do ciasta, delikatnie mieszając. Piec około 40 minut.