

Serniczek z pierniczkami



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1 szklanka
jajko	1 sztuka
cukier waniliowy	1/2 opakowania
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
sól	1 szczypta
margaryna	10 dkg

Masa serowa

zmielony twaróg	1/2 kg
jajko	4 sztuki
cukier	1 szklanka
masło	10 dkg
budyń śmietankowy	1 sztuka

Lista składników

pierniki	5 sztuk
cukier puder	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę mieszamy z miękką margaryną, wybijamy jajko ,siekamy nożem.
Dodajemy cukier waniliowy,proszek do pieczenia i szczyptę soli.
Wyrabiamy ciasto tak,aby było plastyczne.
Wyrobione ciasto wkładamy na 30 minut do lodówki.
- KROK 2 Białka oddzielamy od żółtek,ubijamy z cukrem na sztywną pianę.
- Do sera dodajemy żółtka i miękkie masło,miksując dodajemy stopniowo budyń.
Miksujemy na jednolitą masę,pod koniec dodajemy ubitą pianę z białek.
- KROK 3 Foremkę wykładamy papierem do pieczenia, na który równomiernie wykładamy ciasto.
Pierniki przekrojone na połowy ,rozkładamy na kruchym cieście.
Wylewamy masę serową.
Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180 C,pieczemy 50 minut.
- KROK 4 Po upieczeniu,ciasto studzimy.Wykładamy z foremki ,posypujemy cukrem pudrem.