

Jagodowe serniczki Zewa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

twaróg półtłusty	250 gramów
serek homogenizowany	200 gramów
serek waniliowy	140 gramów
jajko	2 sztuki
woda	4 łyżki
budyń waniliowy	1 opakowanie
cukier	2 łyżki
jagody	187.5 mililitrów
mąka	1 łyżka
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg roznieść, dodać serki (np. homogenizowane) oraz serek waniliowy i wymieszać. Potem dodać budyń, jajka, wodę różaną i cukier, wymieszać.

Do formy na muffinki włożyć silikonowe foremki na babeczki i rozdzielić do nich masę serową. Jagody obtoczyć w łyżce mąki i rozdzielić je na każdą foremkę. Serniczki piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 30-35 minut. Wystudzić, wyjąć z foremek i oprószyć przed podaniem cukrem pudrem.