

Sernik pomarańczowy z kaszą manna



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

ser biały	350 gramów
kasza manna	240 gramów
cukier brzozowy	200 gramów
jajko	2 sztuki
mleko	200 mililitrów
jogurt naturalny	3 łyżki
pomarańcze	200 gramów
skórka pomarańczowa	0,5 łyżki
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Ser, jogurt, jajka i cukier ucieramy. Dodajemy skórkę z pomarańczy, mleko i kaszę. Całość bardzo dokładnie mieszamy.

Średnią formę do pieczenia smarujemy masłem i wylewamy pół masy serowej.

Pomarańczę kroimy w drobną kostkę i posypujemy nią masę. Na pokrojoną pomarańczę wylewamy drugą część masy.

Pieczenie: Całość pieczemy w 180°C około godziny. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i pozostawiamy sernik do wystudzenia, lekko uchylając drzwiczki.

Smacznego!

Przepis pochodzi od [GACA SYSTEM](#)