

sakiewki z serem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

opakowanie ciasta francuskiego	1 szt
łyżki śmietany	4 szt
rodzynek	10 dag
łyżki cukru pudru	3 szt
żółtko jajek	1 szt
jajko	1 szt
twaróg	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg roznieść w misce, dodać śmietanę, rodzynki, cukier i żółtko. Wymieszać na jednolitą masę. Rozmrożone porcje ciasta rozwałkować na grubość 3-4 mm. Wyciąć kwadraty o bokach 9 cm i na środek każdego nałożyć łyżeczkę nadzienia.

Skleić przeciwne boki. Ułożyć ciastka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować jajkiem rozmąconym z odrobiną wody.

Piec 15 minut w temperaturze 210 stopni