

Ciasto serowe



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier biały	10 dag
olej	8 łyżek
mleko 1,5 %	7 łyżek
mąka pszenna	35 dag
proszek do pieczenia	1-2 łyżeczki
sól	1 szczypta
twaróg	20 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg po odciśnięciu z nadmiaru wody należy włożyć do miski i utrzeć z białym cukrem, mlekiem oraz olejem. Mąkę pszenną należy wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać szczyptę soli, następnie przesiać przez sito do masy twarogowej. Wszystkie składniki należy szybko zagnieść, owinąć folią aluminiową i wstawić do lodówki w celu schłodzenia. Po kilku godzinach rozwałkować je, przełożyć na standardową blachę i piec 45 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.