

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasto serowe

ilość porcji **20** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	
1	szt	proszek spulchniający	
20	dkg	margaryna	
2	szt	jajko	
18	dkg	cukier	
1	szt	cukier waniliowy	
25	dkg	ser twarogowy (twaróg)	
		bakalie	
		,zapach rumowy,	
		rumowy,cz i bułka tarta	
		do formy,	
		,ukier puder do	
		posypania.	

Przepis Mąkę wymieszać z proszkiem, przesiać. Tłuszcz rozetrzeć z cukrem, ucierając dodawać po jednym jajku, wymieszać z cukrem waniliowym i zapachem rumowym. Masę mieszać, dodając stopniowo mąkę i przetarte ser. Bakalie oprószyć mąką i delikatnie połączyć z ciastem. Wyłożyć ciasto do wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą wąskiej blachy i upiec w nagrzanym uprzednio piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. Składniki

50 dag mąki,1 proszek spulchniający,20 dag margaryny,2 jaja,18 dag cukru,1 paczka cukru waniliowego,25 dag przetartego przez sito sera twarogowego,bakalieltusz,zapachc rumowy,cz i bułka tarta do formy,ukier puder do posypania.