
Ciasteczka serowe 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4076 razy.

50 dag sera ementalera,

20 dag mąki pszennej,

2 żółtka,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

sól.

Ser zetrzeć na tarce o małych oczkach. Dodać mąkę z proszkiem, żółtka, szczyptę soli i wyrobić na gładką masę

Następnie rozwałkować ciasto na placek grubości 2 cm,

wycinać foremką drobne ciasteczka, układać je na blasze

do pieczenia, posypanej mąką, i piec 12-15 min w piekarniku, w temp.180 st.C.