
Ciasto serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4793 razy.

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,

bakalie,

zapach rumowy,

tłuszcz i bułka tarta do formy,

cukier puder do posypania

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 przetarty 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.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>