
Ciasto ucierane z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5412 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki pszennej,

20 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

3 jaja,

1/2 szklanki śmietany lub zsiadłego mleka,

20 dag sera białego,

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Ser przepuścić przez maszynkę i dokładnie utrzeć z margaryną. Do masy dodać żółtka i cukier. Ucierać dalej. Następnie, ciągle mieszając, dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, śmietanę i cukier waniliowy. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. Formę wysmarować tłuszczem i obsypać tartą bułką. Ciasto umieścić w formie i piec około 40 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować .

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