




# Ciasto z twarogiem

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- twaróg - 300 gramów
- mleko - 125 mililitrów
- cukier - 50 gramów
- mąka - 400 gramów
- proszek do pieczenia - 15 gramów
- śmietana - 125 mililitrów
- cukru - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mielony cynamon - 2 łyżeczki
- słupki migdałowe - 100 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Twaróg utrzyj z mlekiem, rozpuszczoną Kasią i cukrem.
2. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Zagnieć ciasto.
4. Ciasto rozwałkuj i wyłóż nim formę o wymiarach 25x30cm.
5. Posmaruj je śmietaną.
6. Zimną Kasię pokrój w kostkę i rozłóż ją na cieście.
7. Cukier wymieszaj z cynamonem i słupkami migdałowymi i posyp nimi ciasto.
8. Piec w 180 stopniach C około 30 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)