





Krucze z serem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 400 gramów
- sól - 1 szczypta
- woda - 1 unit

nadzienie

- twaróg - 400 gramów
- cukier - 60 gramów
- śmietana 18% - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- cukier waniliowy
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- białko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Twaróg wymieszaj ze śmietaną, jajkiem i cukrem zwykłym i waniliowym, dodaj skórkę startą z cytryny.
2. Mąkę, sól i Kasię posiekaj i szybko zagnieć ciasto, dodaj wodę.
3. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm i wycinaj szklanką lub foremką kólecza.
4. Na połowie krążków umieść po łyżeczce nadzienia.
5. Brzegi lekko posmaruj białkiem, przykryj drugim krążkiem i przyciśnij brzegi widelcem.
6. Ciasteczka ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia blasze, posmaruj resztą białka i piecz w 180 st. C około 25 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl