



przepisy.pl

## Paluchy serowe do piwa



15 minut



Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- twaróg - 150 gramów
- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- jajka - 1 sztuka
- maku - 2 łyżki
- kminek - 2 łyżki

### Wskazówki pieczenia:



15 minut



180 °C



### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść i przestudź.
2. W misce lekko wymieszaj mikserem mąkę, Kasię, proszek do pieczenia i sól.
3. Ciasto przełóż na podsypywany mąką stół, dodaj twaróg i zagnieć na elastyczne ciasto.
4. Na podsypywanym mąką stole rozwałkuj ciasto na prostokąt o krótszym boku 15 cm i o grubości około 4 mm.
5. Radełkiem potnij placek na paluchy o wymiarach 1x15cm.
6. Paluchy ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i posmaruj roztrzepanym jajkiem.
7. Posyp makiem lub kminkiem.
8. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut w 180 st.C(termoobieg).

---

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)