





Wyśmienity sernik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- ser biały - 1.2 kilogramów
- cukier puder - 25 dekagramów
- olej - 0.5 szklanek
- śmietana - 0.5 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 1 sztuka
- mąka - 30 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- śmietana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z Kasią i dodać jajka z cukrem i śmietaną.
2. Zarobić ciasto.
3. Wszystkie składniki na masę serową dokładnie wymiksować w misie i wylać na ciasto.
4. Piec ok. 1 godziny w 180 st.
5. Gdy ciasto ostygnie, możemy je udekorować czekoladą.

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