
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 5 łyżeczek
- mąka - 500 gramów
- cukier - 130 gramów
- jajko - 1 sztuka
- serek homogenizowany - 250 gramów
- orzechy laskowe mielone - 250 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- woda - 5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj farsz mieszając składniki.
2. Kasię, proszek do pieczenia, mąkę, cukier, jajko i serek homogenizowany wymieszaj mikserem w misce.
3. Następnie wyjmij ciasto i podsypując mąką zagnieć, aż do uzyskania gładkiej, sprężystej masy.
4. Rozwałkuj ciasto na 2 kwadraty 40x40 cm podsypując mąką.
5. Rozprowadź farsz po całej powierzchni ciast.
6. Następnie zawiń osobno każde z nich i włóż zawijarnie do wysmarowanych tłuszczem foremek.
7. Nagrzej piekarnik do 180 st. C i piecz około 50 minut.