

Ciastka serowe

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5150**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ser 200 gram
- Margaryna 110 gram
- Jajko 1 szt.
- Mąka pszenna 1,5 szklanki
- Pieprz cayenne ½ łyżeczki
- Sól 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Ser ścieramy na tarce o średnich oczkach. Dodajemy do niego pokrojoną na kawałki margarynę, wsypujemy mąkę, sól oraz pieprz cayenne. Do całości wbijamy jajko i zagniatamy ją na jednolite ciasto.
- 2 Ciasto rozwałkowujemy i wycinamy z niego różne kształty za pomocą foremek lub kroimy na kwadraty. Ciastka rozkładamy na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na ok. 12 minut.

Twoje notatki do przepisu: