

Mini serniczki



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51810**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto:
 - 100 g mąki
 - 1 żółtko
 - 60 g masła
 - 30 g cukru pudru
 - skórka starta z 1/2 cytryny
 - sól
- Masa serowa:
 - 200 g białego sera
 - 1 jajko
 - 20 g masła
 - 20 ml śmietany 30%
 - 50 g cukru pudru
 - 20 g rodzynek
 - kilka kropli olejku pomarańczowego
 - 2 łyżeczki kandyzowanej skórki pomarańczowej

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Mąkę połączyłem z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz skórką cytrynową. Posiekałem ze schłodzonym masłem. Następnie dodałem żółtko, szybko zagniotłem ciasto i wstawiłem na godzinę do lodówki. W tym czasie przygotowałem masę.

Masa:

Ser trzy razy zmieliłem przez maszynkę, wymieszałem ze śmietanką. Żółtko oddzieliłem od białka. Utałem masło z żółtkiem, cukrem i olejkiem pomarańczowym. Tak powstała masę połączyłem z serem, rodzynekami i skórką pomarańczową a później z białkiem ubitym na sztywną pianę.

Następnie ciasto rozwałkowałem, wyciąłem koła i włożyłem do blachy na muffinki, uprzednio wysmarowanej tłuszczem. Wstawiłem do piekarnika rozgrzanego do temp. 200 stopni C na 5 min. Po tym czasie wyjąłem i nałożyłem na każde ciastko masę serową. Temperaturę zmniejszyłem do 180 stopni C i piekłem przez 35 min.

Twoje notatki do przepisu: