

Mini serniczki



Autor: **Joasia2**
Przepisów: **23** Ocena: **287**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- jajka, 6
- masło, 200 g
- cukier, 1 szklanka
- budyń śmietankowy, 1 opakowanie
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- zapach cytrynowy, 1 szt
- serek twarogowy w wiaderku, 1 szt (1 kg)

Sposób przygotowania:

- 1 Zółtka ucieramy do białości z cukrem, zapachem, budyniem i proszkiem do pieczenia. Dodajemy rozpuszczone masło, miksujemy jeszcze trochę aż cukier się rozpuści. Dodajemy sere, miksujemy na jednolitą masę, a następnie delikatnie łączymy z ubitą pianą z białek. Serniczki piekłam w silikonowych foremkach na muffinki w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez ok 25-30 minut. Pięknie wyrastają ale wyjęte gorące z piekarnika zapadają się dosrodka tworząc "koszyczki" (stąd cały ich urok). Gorące serniczki wystawiamy do lekkiego przestudzenia i dopiero wyjmujemy z foremek. Dekorujemy wg uznania. U mnie wypełnione kremem czekoladowym i ozdobione orzechami, migdałami lub wisienką z nalewki.

Twoje notatki do przepisu: