



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - SzeF Kuchni (905)

## **Ciasteczka serowe**

Przepis podany jest na 25 dag sera, ale zasada jest taka że, ile mamy sera to tyle samo dajemy mąki i margaryny.

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- ser biały, 25 dag
- margaryna, 25 dag
- mąka , 25 dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- marmolada, 5 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Ser, mąkę z proszkiem i margarynę zagnieść na gładkie ciasto. Rozwałkować na stolnicy i formować dowolne ciastka. Można wykrawać od szklanki i zlepiać jak pierogi, można również formować koperty lub rożeczki. Piec w temperaturze 180 stopni na złoty kolor.

