



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Styropian

Sernik bez sera

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

na Wielkanoc

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mąka , 3 szkl.
- margaryna, 1 szt.
- jajka, 5 szt.
- budyń śmietankowy, 2 szt.
- cukier, 1.3 szkl.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.
- Śmietana 18% , 1 l
- wiórki kokosowe, 10 dag

Sposób przygotowania:

Ciasto: Mąkę, żółtka, 0.5 szkl. cukru i 2 płaskie łyżeczki proszku zagnieść. 1/3 ciasta włożyć do zamrażarki, pozostałą wyłożyć na blaszkę posmarowaną tłuszczem i wyłożoną pergaminem. Masa: białka ubić na sztywną pianę dodając szczyptę soli. Pod koniec ubijania dodać 3/4 szk. cukru. Do masy dodać pozostałe składniki delikatnie mieszając(budynie, śmietanę, mąkę ziemniaczaną, wiórki kokosowe). Masę wylać na ciasto. Na wierzch zetrzeć na tarce pozostałą część ciasta (z zamrażarki) Piec około 1 h w temperaturze 190 st.

