

# Serniczek bez sera



Autor: **StrawberryHimmel**  
Przepisów: 29 Ocena: 693

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 3 szkl mąki
- 5 jajek
- margaryna
- 2 szkl cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 śmietany (po 400 ml) 18%
- 15dag wiórków kokosowych
- 2 op budyniu śmietankowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Do mąki dodaj żółtka, margarynę, pół szkl cukru i proszek do pieczenia. Zagnieć ciasto uformuj kulę owiń folią i włóż do lodówki na 30 min
- 2 Śmietanę wlej do miski, wsyp wiórki i wymieszaj. Dodaj proszek budyniowy, wymieszaj. Białka ubij z resztą cukru. Pianę wmieszaj do masy.
- 3 Wyjmij ciastko z lodówki. Ciasto podziel na 2 części, jedną rozwałkuj układając dno blaszki. Wylej na to masę śmietanową. Drugą część ciasta storkuj na tarce (grube oczka). Piecz 50-60 min w 190 stopniach.  
Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: