

SERNIK 😊

Produkty:

- wiaderko sera - 1kg
- 2 budynie waniliowe/śmietankowe
- 2 jajka + 4 żółtka
- herbatniki – 1 paczka
- 1 szt. mleka
- 2 cukry waniliowe
- ½ szkl. oleju
- 1 szkl. cukru

Dno wyścielonej papierem do pieczenia blachy wykładamy herbatnikami.

Jajka mieszamy z cukrem, budyń mieszamy z mlekiem i dodajemy do jajek i cukru, dodajemy pozostałe produkty. Można dodać rodzynki i wrzucić trochę połamanych herbatników pozostałych po wyłożeniu dna.

Pieczemy ok. godz. w temp. 180 *

SMACZNEGO !!!

MAZURKI

Przepis podstawowy

30 dag maki tortowej

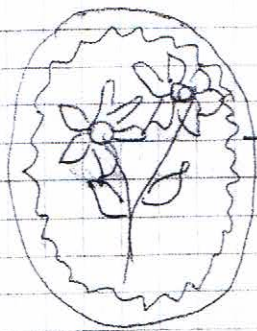
20 dag masła

10 dag c. psolny

3 żółtka - gotowane (przekarte przez sito)

Wszystkie składniki połączyć

formować masunki - kształt jajka



— białe ciasto

Masa karmelowa

- 30 dag krowek

- 2 łyżki śmietany śmietanki

- 1 łyżeczka masła

rozpuścić

smetany i ma

masła

Dekorować białym

Baba drożdżowa

50dkg mąki
5dkg drożdży
15 dkg cukru
szkl.mleka
5jaj
szcz.soli
15dkg masła
rodzynki
aromat

Drożdże rozetrzec z łyżką cukru dodać 4łyżki ciepłego mleka 3 łyżki mąki ,kiedy rozczyń podwoi objętość dodać resztę mleka , mąki utarte jaja zresztą cukru i rozpuszczone masło na koniec dodajemy rodzynki.Piec około 45min w 180 st c.

Po upieczeniu polukrować życze smacznego
