

Mini serniczki z malinami i borówką

Składniki (12 sztuk):

- 150 g ciastek owsianych
- 500 g twarogu sernikowego
- 1/2 szklanki cukru
- 1 kopiaста łyżka mąki pszennej
- 1 białko
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- owoce - truskawki, maliny, jagody, borówki (ja zrobiłam 2 wersje, do których użyłam - świeże owoce: maliny, borówki, jeżyny (v.1) oraz gwiazdki czekoladowe Milka, starta czekolada gorzka (v.2))

Wykonanie:

Formę na muffinki wyłożyć papilotkami. Rozgrzać piekarnik do 180°C.

Ciastka rozdrobnić na gruby piasek. W każdej papilotce ułożyć po około jednej łyżce rozdrobnionych ciastek, lekko dociskając.

Twaróg połączyć z cukrem, mąką, białkiem i wanilią, dokładnie wymieszać. Masę (około 1 i 1/2 łyżki) nałożyć do papilotek. Na wierzch ułożyć owoce.

Wstawić serniczki do piekarnika i zmniejszyć temperaturę do 120°C. Piec około 25-30 minut.

Po wyjęciu, ostudzić, a następnie schłodzić w lodówce przez minimum kilka godzin (a najlepiej całą noc).

Źródło:

<https://stoliczkunakrysie.wordpress.com/2012/08/31/mini-serniczki-z-malinami-i-borowka/>

Zmodyfikowane przez:

Joanna Gołębiewska - Katedra Ekologii i Zoologii Kręgowców