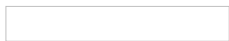


Sernik domowy



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 40min
Całkowity czas: 1g 0min , Porcja: 4

559 Kalorii , **2 g** Cukrów , **41 g** Tłuszczu , **42 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/sernik-domowy>

Przygotowanie

Do sera dodajemy żółtka, cukier, roztopione i przestudzone masło (całą resztę oprócz białek i bakalji). Wymiksujemy. Na końcu dodajemy ubitą pianę z białek, bakalje i delikatnie wymieszamy. Pieczemy w średnio nagrzanym piekarniku około 150° 40 minut.

Składniki

- 1 kg sera
- 6-8 jajek
- 2 szklanki cukru
- 13 dkg masła
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej lub grysiku
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Kategorie

Boże Narodzenie, Dzień Matki, Halloween, Urodziny, Specjalny dzień, Sylwester, Walentynki, Wielkanoc, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Klasyka, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Smakosz, Wizyta, Desery, Ciasto