



Mini serniczki w jabłkach

Autor: Śnieżynka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ser twarogowy przemielić w maszynce.

Krok 2

Masło z łyżką cukru, cukrem waniliowym i żółtkami utrzeć. Połączyć z serem, dodać cynamon i rodzynki, dokładnie wymieszać.

Krok 3

Jabłka umyć, odciąć wierzchołki, wydrążyć gniazda nasienne i nappełnić masą serową. Ułożyć na blaszce lub w naczyniu żaroodpornym i wstawić do nagrzanego piekarnika.

Krok 4

Zapiekać w temperaturze 160-170°C około 35-40 minut.

Krok 5

Śmietanę ubić z pozostałym cukrem, polać lekko przestudzone jabłka, ostudzić.

Składniki:

6 jabłek

30 dag sera twarogowego

10 dag rodzynek

1 łyżka masła łąciate

4 żółtka

2 łyżki śmietany łąciata 36%

2 łyżki cukru

1 łyżeczka cukru waniliowego

½ łyżeczki cynamonu mielonego