# Bezglutenowe serniczki z jagodami

Iwona Kuczer

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

## Składniki:

- Ciasto -
mąka ryżowa - 250 g
jajka - 2 szt.
masło - 130 g
mąka ziemniaczana - 30 g
cukier puder trzcinowy - 50 g
- Masa serowa - 250 g
twaróg (3 razy zmielony) - 250 g
jajko - 1 szt.
cukier trzcinowy - 1/2 szklanka
skrobia kukurydziana - 1 łyżka
śmietana 18% - 1/4 szklanka
jagody mrożone lub świeże - 1 szklanka

## Dodatkowe info:

Do tych serniczków można też użyć innych owoców: truskawek, wiśni, śliwek, moreli, itp.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Składniki ciasta: mąki, cukier, jajka i masło włożyć do malaksera, zmiksować, szybko zagnieść w kulę i wstawić do lodówki na 30 minut.

*KROK 2:* Masa serowa: wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Umieścić wszystkie w malakserze i szybko zmiksować.

Ciasto rozwałkować cienko i wyłożyć foremki do tartaletek.

*KROK 3:* Masę serową rozlać na przygotowane w foremkach ciasto, posypać jagodami. Piec około 30 minut w temp. 170 st. C.

Smacznego.