




Mini serniczki z makaronem zero waste


 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 12 porcji

Składniki:

resztki ugotowanego makaronu
tagiatelle Alce Nero - trochę
ser biały śmietankowy - 250 g
serek waniliowy - 100 g
jaja eko - 2 szt.
budyń śmietankowy - 40 g
cukier puder - 50 g

pasta waniliowa - 1 łyżeczka
żurawina - 1 łyżka
rodzynki - 1 łyżka
płatki migdałowe - 1-2 łyżka
płatki czekoladowe - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Resztki ugotowanego makaronu tagiatelle pokroić na mniejsze kawałki. Przygotować formę na muffinki. Do każdej włożyć po trochu pokrojonego makaronu. Do misy robota włożyć ser śmietankowy, serek waniliowy, jajka, budyń, cukier puder i pastę waniliową. Ubić na jednolitą masę. Masę serową porozkładać do foremek. Na wierzchu każdej ułożyć po 2-3 żurawiny, 2-3 rodzynek i po kilka płatków migdałowych.

KROK 2: Następnie ułożyć po kilka płatków czekoladowych. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 20 minut.

KROK 3: Pozostawić do ostygnięcia.

KROK 4: Podawać z pyszną kawą na deser lub drugie śniadanie.