





## Serniczki keto z borówkami

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 55 min

 5 porcji

### Składniki:

twaróg biały - 500 g  
jaja - 4 szt.  
erytrytol - 2 łyżki - 30 g  
ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

kwaśne owoce np. borówki - 125 g  
mąka migdałowa - 100 g  
mąka migdałowa do wysypania foremek - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski przełożyć twaróg, jaja, erytrytol. Zmiksować na gładką masę. Następnie dodać mąkę migdałową i proszek do pieczenia oraz ekstrakt waniliowy, Zmiksować,

**KROK 2:** Papiłotki wysypać na dole mąką migdałową, wlać do nich ciasto do 3/4 wysokości ciasto. Na wierzchu poukładać owoce i lekko je powciskać do babeczek.

**KROK 3:** Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec ok. 40 minut. Wyłączyć grzanie i zostawić na 5 minut, następnie lekko otworzyć drzwiczki i zostawić do lekkiego przestygnięcia.

Smacznego!