



Sernik baskijski

 4 porcje

 30 minut

Składniki

- 250 g serka śmietankowego
- 100 g śmietanki 36%
- 20 g cukru
- 2 jajka
- 15 g mąki

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

2

Umieść 250 g serka, 100 g śmietany, 2 jajka oraz 15 g mąki. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Przełóż całość do formy do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.

5

Rozgrzej piekarnik do 220°C i piecz przez 25 - 30 minut.

6

Wyjmij z piekarnika i poczekaj, aż wystygnie. Gotowe do podania. Smacznego!