

# piwoszki

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

:)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- 15 dag tłustego sera twarogowego -
- 1 szklanka mąki -
- 2 jajka -
- 4 łyżki masła -
- 1 łyżeczka kminku -
- 1/2 łyżeczki imbiru -
- 1/2 łyżeczki soli -
- pieprz -
- 1 łyżeczka margaryny do wysmarowania blachy -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Białka oddzielić od żółtek, 1 białko lekko roztrzepać i pozostawić do smarowania ciasteczek. Mąkę przesiać, wymieszać z przyprawami i solą, dodać masło, ser i posiekać.
- 2.** Następnie dodać 2 żółtka, białko, zagnieść ciasto i wstawić je na 1 godzinę do lodówki.
- 3.** Ciasto rozwałkować na placek grubości 5mm. Nożem lub radełkiem powycinać z niego ciasteczka.
- 4.** Ciasteczka ułożyć na natłuszczonej blaszce i posmarować białkiem, a następnie wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 15-20 minut w temp 180 stopni C do lekkiego zrumienienia.