SERNICZKI SNICKERS.
PRZEPIS

SERNICZKI SNICKERS.



CZAS	35 min.
SKŁADNIKI	9 pozycji
PORCJI	12 porcji

Posiekany baton SNICKERS wkłada się do klasycznego ciasta sernikowego i piecze, aby uzyskać smakołyk, którym wszyscy będą zachwyceni.

SKŁADNIKI

- 12 okrągłych czekoladowych ciasteczek waflowych
- 340 gramów sera śmietankowego w kostce, o temperaturze pokojowej
- 1/3 szklanki cukru
- Szczypta soli
- 1 jajko
- 1 żółtko

- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 batony (50 g każdy) SNICKERS oryginalne, posiekane

WYKONANIE.

1. Rozgrzej piekarnik do 160°C. Wyłóż 12 standardowych foremek do muffinek papierowymi papilotkami i umieść po jednym ciasteczku na dnie każdej foremki. Odstaw.
2. Za pomocą miksera elektrycznego ubij serek śmietankowy, cukier i sól na gładką i puszystą masę. Dodaj jajko i żółtko i ubijaj do uzyskania jednolitej masy. Dodaj kwaśną śmietanę i wanilię. Dodaj połowę posiekanych SNICKERSÓW. Nałóż równomiernie na każde ciastko.
3. Piecz przez 20-25 minut lub do upieczenia. Posyp wierzch pozostałymi posiekanymi kawałkami SNICKERSA. Pozostaw do ostygnięcia na kratce, na 30 minut. Odstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny lub do całkowitego schłodzenia.
4. Wskazówka: Ciasteczka waniliowe można zastąpić czekoladowymi.

WIĘCEJ TAKICH PRZEPISÓW.

Lane ciasteczka z lodami

Czas gotowania

30 mins

Składniki

8 pozycji



Snickersowy tort naleśnikowy

Czas gotowania

40 min.

Składniki

14 pozycji



Snickersowy popcorn

Czas gotowania

5 min.

Składniki

6 pozycji



Snickersowe Bombki brownie z lodami

Czas gotowania

55 mins

Składniki

5 pozycji

Source URL: *https://www.snickers.pl/recipes/serniczki-snickers*