Sernik z Gromot, a z Ząbrowa - kudłacze. Sprawdź przepisy gospodyń na świąteczne słodkości

data aktualizacji: 2017.12.22

Zgodnie z zapowiedzią znów sięgamy do kulinarnych notatników pań z lokalnych kół gospodyń wiejskich. Dzisiaj - w poszukiwaniu przepisów na świąteczne słodkości. Koło Gospodyń Wiejskich z Ząbrowa proponuje chyba nie wszystkim znane kudłacze, natomiast wśród receptur Koła Gospodyń Wiejskich z Gromot odnajdujemy przepis na klasyczny sernik. Polecamy, życzymy smacznego!

KUDŁACZE - przepis Koła Gospodyń Wiejskich z Ząbrowa

Składniki

Ciasto:
2 szklanki mąki
1 szklanka cukru pudru
50 gr margaryny

1 jajko
1/2 szklanki mleka
2 łyżki miodu
1 łyżka proszku do pieczenia

Polewa:
1/2 szklanki mleka
200 gr margaryny
2 łyżki kakao
1 szklanka cukru
około 2 paczki wiórków kokosowych

Przygotowanie

Ciasto

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać jajko, miód, mleko, proszek do pieczenia i mąkę. Rozmieszane ciasto wylać na blachę i piec w temperaturze 180 stopni na złoty kolor. Po wystygnięciu pokroić w kostki o wymiarach 5x5 cm.

Polewa

Z podanych składników przygotować polewę. Po wystudzeniu zanurzyć z niej kawałki ciasta i obtoczyć w wiórkach kokosowych. Po wyschnięciu kudłacze są gotowe do jedzenia.

SERNIK Z KRATKĄ - przepis Koła Gospodyń Wiejskich z Gromot

Składniki

3 szklanki mąki
18 gr proszku do pieczenia
2 szklanki cukru
2 kostki margaryny
8 jajek
3 łyżki śmietany
1 kg twarogu
3/4 litra budyniu śmietankowego lub waniliowego

Przygotowanie

Ciasto: z mąki, proszku do pieczenia, 1 szklanki cukru, 1 kostki margaryny, śmietany i trzech żółtek zagniatamy ciasto. Białka zostawiamy do masy serowej. Ciasto dzielimy na dwie części: 2/3 i 1/3. Większą część wykładamy do prostokątnej, wysmarowanej lub wyłożonej pergaminem blaszki. Z mniejszej części robimy paski do wyłożenia na masę serową.

Masa serowa: oddzielamy białka od żółtek (5 sztuk). Żółtka ucieramy z cukrem (1 szklanka) na puch, dodajemy 1 kostkę margaryny i dalej ucieramy mikserem. Następnie dodajemy twaróg i budyń, mieszamy na jednolitą masę. Na koniec dokładamy pianę ubitą z 8 białek, mieszamy łyżką. Wylewamy do blaszki wyłożonej ciastem, na wierzch układamy kratkę z pasków zrobionych wcześniej. Pieczemy 1 godzinę w temperaturze 170 stopni. Dekorujemy według uznania.

Polecamy, życzymy smacznego!

Źródło:
https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/53301-sernik-z-gromot-a-z-zabrowa-kudlacze-sprawdz-przepisy-gospodyn-na-swiateczne-slodkosci