



SYRNIKI RUSOS CON MARGARINA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250 gramos de queso panela cremoso La Villita
- 1 huevo
- Una pizca de sal
- 1/2 cucharadita de levadura
- Ralladura de un limón y jugo de un limón
- 1 cucharada sopera de maicena
- 1 cucharada de azúcar
- 100 gramos de moras
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, traída desde Rusia, una receta que nos dejará con la boca abierta con su sabor esponjoso.

Primero, vamos a escurrir el queso panela cremoso La Villita hasta que quede seco. Mientras, en un tazón ponemos el huevo, la levadura, la sal y el azúcar. Revolvemos y, una vez integrados todos los ingredientes, añadimos tanto la ralladura como el jugo de limón. Batimos nuevamente y agregamos el queso panela cremoso y la maicena. Podemos agregar las moras en este paso, si les gusta lo dulce como a mí. Prendemos el fuego y dejamos que la sartén se ponga muy caliente. Ponemos una cucharada de Margarina sin sal La Villita y dejamos que derrita. Después, ponemos la mezcla con la ayuda de un cucharón. Deben quedar de tamaño pequeño y cuando inflen sabrán que están hechos.

¡Me cuentan cómo les quedan, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita