

# Płacek serowo-limonkowy

Przygotowanie tego placka zajmuje 5 minut, dlatego jest świetnym rozwiązaniem kiedy bardzo masz ochotę na coś słodkiego, a nie masz ochoty spędzać w kuchni popołudnia.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

5 minut

## LICZBA PORCJI:

8

---

## SKŁADNIKI:

225 g serka śmietankowego

400 ml słodkiego mleka skondensowanego

1/3 szklanki soku z limonki

1 i 1/2 łyżeczki esencji waniliowej

spód z pokruszonych krakersów razowych

225 g bitej śmietany

plasterki limonki i listki świeżej mięty, do dekoracji

## PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć serek z mlekiem, sokiem z limonki i esencją waniliową. Wylać na gotowy spód. Wstawić ciasto na 2 godziny do lodówki.

2) Rozsmarować bitą śmietanę na wierzchu. Ponownie schłodzić placek. Udekorować.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 446 kcal, 24 g tłuszczów (w tym 15 g NKT), 48 mg cholesterolu, 268 mg sodu, 49 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 7 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*