Добавил(а) Оля
24.06.20 10:31 - Последнее обновление 24.06.20 11:38

Сочники с творогом к чаю! Это вкус детства! Порадуйте Ваших близких вкусной, ароматной, д

Продукты:

- Масло сл. - 400 гр., Сахар - 200 гр., Соль - 0,5 ч.л., Яйцо - 3 шт., Мука - 900 гр., Разрыхлител

Для начинки: Творог - 300 гр., Сахар - 60 гр., Сметана - 50 гр., Ванилин - 1 гр., Крахмал - 50гр., Я

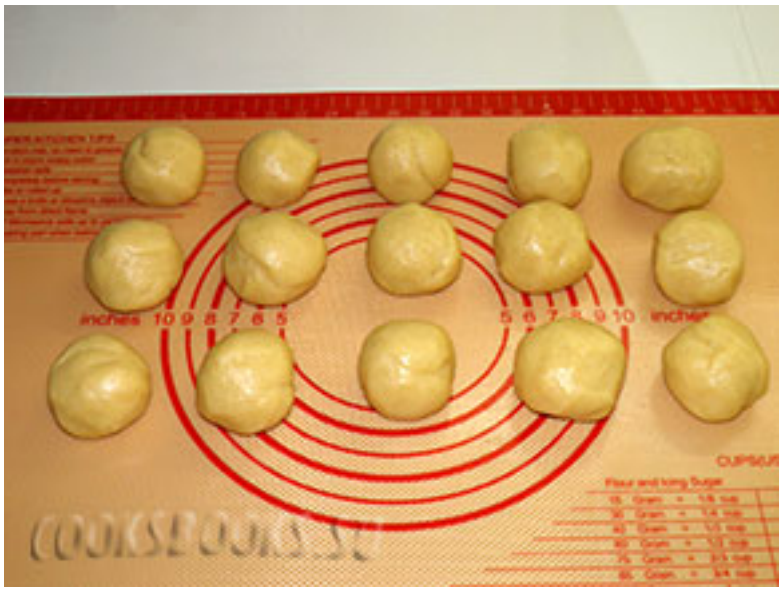
Соединяем масло, натёртое на крупной тёрке, 2 яйца и 1 белок (желток оставляем для смазыван

Всё быстро перемешиваем вилкой.

Добавляем половину муки, так же быстро перемешиваем вилкой. Работаем быстро, чтобы масло

Добавляем оставшуюся муку и замешиваем мягкое тесто. Немного вымешиваем тесто руками, по

Долго тесто вымешивать не нужно. У меня это заняло 2-4 минуты.



Делим тесто на небольшие шарики и убираем в холодильник.

Для начинки соединяем все ингредиенты. Хорошо перемешиваем. Лучше использовать сухой жи

Если творожная начинка жидковатая, можно добавить ещё немного крахмала или муки.

По одному достаём шарики из холодильника и формируем сочники.

Раскатываем тесто в пласт толщиной 5мм, вырезаем круг при помощи формы.

Выкладываем творожную массу.

Смазываем сочники желтком.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 35-45 минут.

Можно сделать одну песочную "печеньку" с творожной начинкой. Раскатываем пласт диаметром

Выпекаем так же 35-45 минут при температуре 180 градусов.

Приятного аппетита!!!