

Творожные пирожки с творожной начинкой

Добавил(а) Оля
21.10.22 15:44 -

Творожные пирожки с творожной начинкой!



Творожные пирожки с творожной начинкой

Добавил(а) Оля
21.10.22 15:44 -

- Творог 180 гр., Масло раст. 3 ст.л., Сахар 100г., Яйцо 1 шт., Молоко 100 мл., Мука 350 гр., со



В чаше соединяем творог, сахар, молоко, масло, яйцо, соль. Перемешиваем.



Добавляем муку, ванилин и разрыхлитель. Замешиваем тесто.

Творожные пирожки с творожной начинкой

Добавил(а) Оля
21.10.22 15:44 -



Замешиваем тесто.



Для начинки соединяем творог, сахар, муку или крахмал.

Творожные пирожки с творожной начинкой

Добавил(а) Оля
21.10.22 15:44 -



Тесто раскатываем в тонкий пласт. Разрезаем на прямоугольники, как это показано на фото. Вы



Скатываем в рулетики. Смазываем желтком. Выпекаем в разогретой до 175 градусов духовке 25

Творожные пирожки с творожной начинкой

Добавил(а) Оля
21.10.22 15:44 -



Приятного аппетита!!!