

Русское национальное блюдо «ВАТРУШКИ»



Рецепт «Ватрушки»

Тесто:

- Мука 4 стакана
- Молоко 300гр.
- Масло сливочное 125гр.
- Сахар 2 ст. ложка
- Яйца 2 шт.
- Соль 1 чайная ложка
- Дрожжи 40гр.

Начинка:

- Творог 500гр.
- Сметана 2 ст. ложки
- Яйца 1 шт.
- Сахар 2 ст. ложки



Способ приготовления

- *В теплое молоко добавляем дрожжи, замешиваем тесто, хорошо всё перемешиваем, тесто ставим в теплое место для подъема на 30 минут.*
- *После расстойки с готового теста отрезаем небольшие куски, формируем шарики и укладываем на лист смазанный растительным маслом.*
- *В каждой лепешке посередине вдавливаем углубление. В полученное углубление накладываем начинку творожную. Ватрушки смазываем сырым яйцом.*
- *Выпекаем при t 220-240⁰С в течении 15-20 минут.*

В теплое молоко добавляем дрожжи, замешиваем тесто, хорошо всё перемешиваем, тесто ставим в теплое место для подъема на 30 минут.



После расстойки с готового теста отрезаем небольшие куски, формируем шарики и укладываем на лист смазанный растительным маслом.



В каждой лепешке посередине доньшком стакана делаем вмятину. В полученное углубление накладываем творожную начинку.

Ватрушки смазываем сырым яйцом.







Наши ватрушки

готовы)

Приятного

аппетита!