

А у нас новый рецепт 🍷

Сочиники

КБЖУ на 100 гр: 222,38/11/3,93/36,04

На 8 больших сочней

Для теста:

- 130 гр цельнозерновой пшеничной муки
- 130 гр рисовой
- 1 яйцо
- 70 мл теплого молока
- 0,5 ч.л. соды, ванили на кончике ножа
- 1 ст.л растит. масла (можно без него)
- подсластитель по вкусу и ванилин

Для начинки:

- 300 гр рассыпчатого творога Молочное царство
- 1 яйцо
- подсластитель по вкусу
- желток для смазывания

Приготовление:

Из всех ингредиентов замесить тесто. Для начинки все смешиваем
Раскатываем тесто (если возникнут трудности, присыпьте пшеничной мукой поверхность теста и скалку). Вырезаем круги (вырезаю кружкой)
На половину круга выкладываем творожную начинку и накрываем второй половиной. Смазываем желтком
Отправляем в духовку при 180 С на 25–30 минут.

Приятного аппетита ! 🌞