Коржики с творогом

Добавил(а) Оля
30.11.10 05:23 -

Продукты для рецепта

- Яйцо – 3 шт.
- Сахар – 250 гр., масло слив.-150 гр.
- Разрыхлитель – 2 гр., Соль - 0,5 ч.л.
- Творог - 400 гр., сметана - 200 гр.

- Мука - 300 гр.
- Лимон - 1 шт.

Смешиваем масло комнатной температуры, 150 гр. сахара, соль. Перетираем вилкой.

Добавляем 150 грамм сметаны, взбиваем миксером до однородной массы.

Добавляем 2 яйца, взбиваем миксером.

Добавляем цедру половины лимона, натёртой на самой мелкой тёрке. Перемешиваем.

Смешиваем муку и разрыхлитель. Добавляем в чашу.

Замешиваем мягкое тесто.

Для начинки смешиваем 400 гр. творога , 50 гр. сметаны, 100 гр. сахара, и цедру половины лимо

Тесто раскатываем толщиной 3 мм.

Вырезаем круги. Выкладываем начинку.

Склеиваем края.

Коржики смазываем взбитым яйцом, выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 мину

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}