Творожные треугольники

Добавил(а) Оля
29.03.11 01:38 - Последнее обновление 29.03.11 02:09

Продукты для рецепта

- Творог – 500 г.
- Масло сливочное – 150 гр.
- Сахар – 250 гр.
- Мука - 2 ст., яйцо - 1 шт.

- Сода - 0,5 ч.л.(гашёная)

Смешиваем 250 гр. творога, 150 гр. мягкого сливочного масла, 150 гр. сахара.

Добавляем гашёную соду, перемешиваем. Высыпаем муку, замешиваем тесто.

Тесто должно быть мягким, не прилипать к рукам.

Для начинки смешиваем 250 гр. творога и 100 гр. сахара. Если творог сухой, то можно добавить

Из теста раскатываем пласт толщиной 3-4 мм, нарезаем на квадраты.

Выкладываем начинку.

Скрепляем края, формируя треугольники.

Выкладываем треугольники на противень, смазываем их яйцом, посыпаем сахаром.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}