

Турецкое тесто. Сосиски в тесте.

Добавил(а) Оля
08.04.22 18:36 -

Турецкое тесто. Сосиски в тесте, на воздушном тесте. Рекомендую!!! Приятного аппетита!!!



Турецкое тесто. Сосиски в тесте.

Добавил(а) Оля
08.04.22 18:36 -

- Молоко 200 мл., Газ.вода 200 мл., Раст.масло 200 мл., Дрожжи 11 гр., соль 1 ст.л., сахар 3 ст.л.



Соединяем тёплое молоко, минеральную воду, растительное масло, соль, сахар, дрожжи. Перемешиваем.



Турецкое тесто. Сосиски в тесте.

Добавил(а) Оля
08.04.22 18:36 -

Оставить готовое тесто в тёплом месте на 20 минут. Делим тесто на части, размером с теннисный мячик.



Смазываем яйцом, посыпаем кунжутом и оставляем в тёплом месте на 20 минут.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.

Турецкое тесто. Сосиски в тесте.

Добавил(а) Оля
08.04.22 18:36 -



Приятного аппетита!!!