

Сочни с творогом

Сочни с творогом. Вкусное лакомство к чаю. Приготовить сочни с творогом по рецепту, который я вам предлагаю, совсем не сложно, а понравятся они всем и каждому!



Ингредиенты

Мука	2,5 ст.
Сахар	1/3 ст.
Масло сливочное	100 г
Сметана	5 ст.л
Яйцо	1 шт.
Сода	1/2 ч.л.
Соль	1/2 ч.л.
Творог	100 г
Мука	2 ст.л
Сахар	1 ст.л
Сметана	1 ст.л
Яйцо (яичный белок добавить в творожную смесь, желтком смазать сочни перед выпечкой)	1

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Ингредиенты для теста.

2 Шаг 2



Ингредиенты для начинки.

3 Шаг 3



Ингредиенты для теста смешать. Замесить тесто.

4 Шаг 4



Ингредиенты для начинки смешать. Вымесить до однородной консистенции.

5 Шаг 5



Тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм. Выемкой вырезать кружочки.

6 Шаг 6



На середину каждого круга выложить творожный фарш (1 чайная ложка).

7 Шаг 7



Сочни смазать желтком. Отправить в духовой шкаф для выпекания.

8 Шаг 8



Приятного аппетита!

Надеюсь, мой пошаговый рецепт сочней с творогом с фото вам понравился!