

detkityumen.ru

## Сладкие персики



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто

Масло сливочное или маргарин - 60 гр

Сметана 15-20 % - 3 ст.л

Сахар - 200 гр

Ванилин - 1 пакетик

Яйцо - 2 шт

Разрыхлитель - 1 пакетик или 1-1,5 ч.л.

Мука - 500 гр

Для крема

Варёная сгущёнка - 1 банка

Масло сливочное - 1 пачка (200 гр)

Грецкие орехи (чищенные) - 50 гр

Для обмазки

Пищевые красители - оранжевые и красные

Сахар

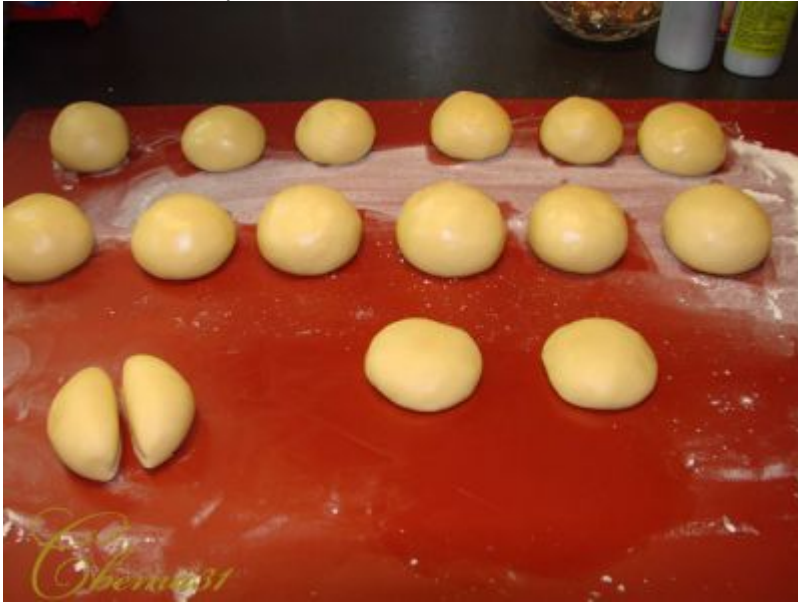
Приготовление:

Итак, мы начинаем делать тесто. Яйца взбиваем вместе с сахаром и добавляем масло (размягчённое). Взбиваем. Добавляем сметану и ванилин. Взбиваем. Муку мы перемешиваем с разрыхлителем, просеиваем и добавляем в наше тесто. Перемешиваем.

Я ванилин добавить забыла, без него даже лучше получилось.

Даём тесту немного отдохнуть и делаем из него колбаску (не тонкую). Затем режем на равномерные кусочки и

делаем из них шарики.



Каждый шарик мы режем пополам и делаем половинки от будущих персиков. Готовые половинки мы выкладываем на противень, предварительно смазав маслом или застелив бумагой.



И ставим их выпекаться на 15 минут при температуре 180-200 градусов (зависит от духовки)

Тем временем мы делаем крем. Мягкое сливочное масло мы взбиваем с варёной сгущенкой. После того, как наши половинки приготовились и немного остыли, мы берём маленькую ложечку и вынимаем немного сердцевинку.



Сердцевинки мы не выбрасываем, Мы же экономные хозяйки  
Берём орешки и в каждую дырочку кладём по кусочку. Туда же мы намазываем наш крем, а так же за края дырочек, для склейки.



Я сердцевинки смешала с оставшейся вареной сгущенкой и сделала шарики, получились маленькие пирожные, типа муравейник.

И еще, я масло в сгущу не добавляла, жирновато для нас.

Приятного чаепития!!!!

P.S. главное фото моё 🥰

13.05.2014

[Жужик](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/108/](http://detkityumen.ru/recipe/108/)