

detkityumen.ru

"ЧУДО- ХРЮШКИ"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

дрожжевое тесто

изюм

Приготовление:

Для изготовления таких замечательных хрюшек понадобится только дрожжевое тесто и изюм.

Нужно раскатать тесто толщиной приблизительно 0,7 см и вырезать кружочки около 10 см. диаметром.

Слегка раскатываем кружочки вдоль, как бы вытягивая их и в верхней части делаем надрез, это будут ушки.

Смазываем верхнюю часть водой и заворачиваем ушки, слегка прижимая, чтобы приклеились.

Нижнюю часть берём по бокам и защипываем так, чтобы серединка вышла наверх - это будет рыльце, немного прижмите его пальцем, чтобы получилось плоское.

Теперь смажем всю поверхность желтком, слегка разбавленным водой, приклеим глазки -изюминки и поставим в нагретую духовку. Выпекать при температуре 200С приблизительно 20 минут до румяной красоты)))

05.11.2014

[mebel_shik](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/168/