

detkityumen.ru

ватрушка обыкновенная



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

1 стакан газированной минеральной воды, 2 яйца, на кончике ножа разрыхлитель, около 5-7 грамм сухих дрожжей, 2 ч. ложки сахара и щепотка соли, муки сколько возьмет тесто. картофельное пюре (какое любите: обыкновенное на молоке, с добавлением яйца, с луком и т.д.).

Приготовление:

Рецепт теста подбирался для тех людей кому нельзя молочное.

Сначала смешиваем минеральную воду, сахар, соль, разрыхлитель, дрожжи и пару столовых ложек муки, оставляем на 10-15 минут, затем добавляем всю муку, и вымешиваем мягкое эластичное тесто, даем ему отдохнуть примерно полчаса, затем делим его на заготовки для ватрушек и еще оставляем примерно на 10 минут, затем кладем начинку и ставим наши ватрушки в теплую разогретую до 180-200 градусов духовку. Когда слегка подрумянятся ватрушки, их можно смазать сметаной (или яйцом) и поставить в духовку еще на 5-10 минут.

Приятного аппетита.

25.04.2016

[Моё Золотце.@](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/402/