

detkityumen.ru

Творожные палочки



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- Творог — 200 г
- Сливочное масло — 200 г
- Мука — 300 г
- Яйцо — 2 шт. (1 яйцо и 1 белок — в тесто, 1 желток — для смазывания)
- Сахар — 2 ч.л.
- Соль — 1 ч.л.
- Разрыхлитель — 1 ч.л.
- Сода — 1/3 ч.л. (разрыхлитель 1 уп.)
- Кунжут

Приготовление:

Особенно вкусно эти палочки, когда они еще теплые, воздушные и влажные от творога! Готовятся очень просто из самых простых ингредиентов. Посыпать сверху можно не только кунжутом — подойдет тмин, паприка, сушеные травы. А можно и вовсе ничем не посыпать. Такие палочки — это отличная закуска.

К просеянной муке добавляю соду, соль, сахар и разрыхлитель. Перемешиваю.

Смешиваю размягченное сливочное масло с творогом, добавляю яйцо - снова хорошо перемешиваю.

Постепенно добавляю муку и замешиваю мягкое тесто. Раскатываю прямоугольником и вырезаю небольшие палочки.

Выкладываю на противень, смазываю взбитым яйцом и посыпаю кунжутом.

Ставлю в разогретую до 180 град. духовку на 15 минут. Готово!



23.02.2017

[lea4](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/516/