



## ВАТРУШКИ

Вы знаете, пусть они не ровные, не идеальные, не достаточно или слишком румяные, начинки слишком много или слишком мало... Но в них есть главное – это тепло ваших рук и любовь. И пусть то, что я раз в год (на Пасху) имею дело с дрожжевым тестом не делает меня профессионалом, но я могу с уверенностью сказать, что домашняя выпечка – это магия! Особенно, когда творог для ватрушек ты сделала сама (**по вот этому рецепту**), а тесто сделала из оставшейся сыворотки...

Уверена, что мои дети ели ватрушки и повкуснее, но то с какой радостью она набросились на них, только лишь учуяв запах! С какой гордостью они понесли их в школу! Это стоит многого!

Попробуйте и вы!



## Понадобится:

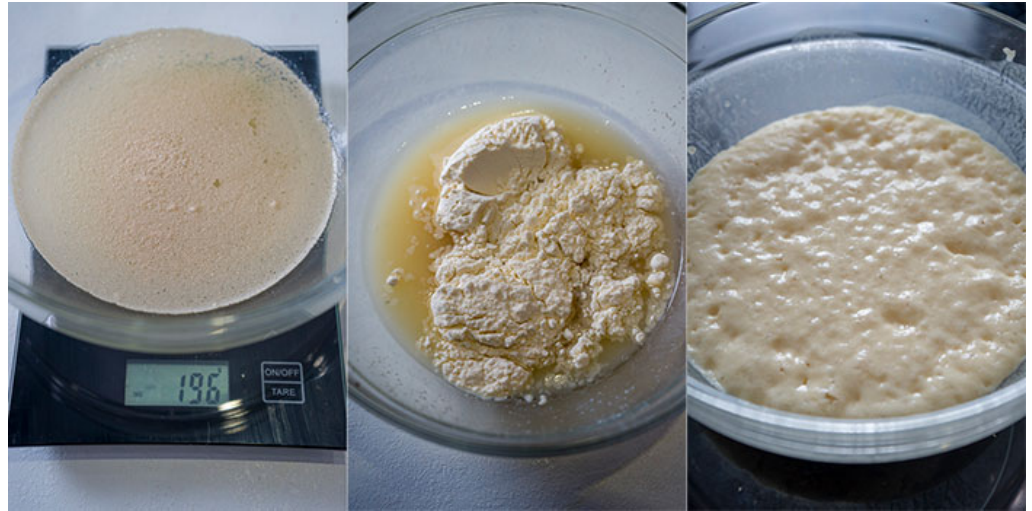
сыворожка **ГМЗ** - 300 миллилитров  
дрожжи сухие - 1,5 чайной ложки  
яйца - 2 штуки  
мука - 600 граммов  
сахар - 3 столовые ложки  
растительное масло - 2 столовые ложки  
соль - 1 чайная ложка

начинка:

**творог ГМЗ 5 %** - 400 граммов  
сахар - 3 столовые ложки  
желток (для смазывания) - 2 штуки

## Приготовление:

Примерно половину теплой сыворожки вылей в миску, всыпь дрожжи, 2 столовые ложки (от общей массы) муки и столовую ложку сахара. Оставь на полчаса в теплом месте.



Когда содержимое миски вспенится, добавь в нее постепенно яйца (предварительно разбитые и перемешанные), оставшуюся сыворотку, сахар, соль и муку. Замеси тесто и отправь его в теплое место на час.



На присыпанной мукой поверхности сформируй из теста шарики, выложи их на застеленный пергаментом противень и дай им еще полчаса постоять в теплом месте. Разогрей духовку до 200 градусов.



Приготовь начинку - разотри творог с сахаром. Сделай в ватрушках углубление и выложи в него начинку. Желтки смешай с водой и с помощью кисточки помажь ватрушки. Запекай при 200 градусах 15-20 минут.

[sifood.com.ua](http://sifood.com.ua) - Ватрушки