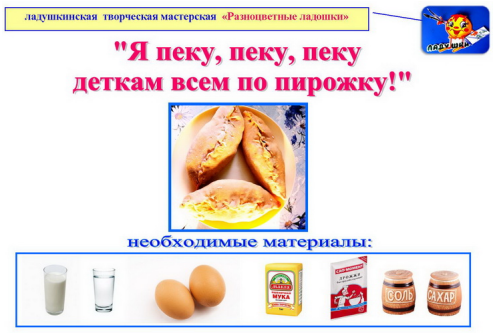
Ладушкинская творческая мастерская «Разноцветные ладошки» "Я пеку, пеку, пеку деткам всем

Автор: Administrator
09.08.2016 09:16 - Обновлено 09.08.2016 09:37



«Я пеку, пеку, пеку деткам всем по пирожку!»

Дрожжевое тесто:
1 стакан воды теплой
1 стакан молока теплого
2 яйца
1 чайная ложка соли
2 столовые ложки сахарного песка
2 столовые ложки растительного масла
1 пакетик сухих дрожжей

Приготовим тесто:
Яйца, сахарный песок, соль растительное масло, молоко, воду и дрожжи тщательно перемешиваем деревянной лопаткой, добавляем половину муки, снова перемешиваем лопаткой. Добавляем оставшуюся муку и замешиваем тесто руками. Готовое тесто должно чуть-чуть прилипать к рукам. Готовое тесто оставляем «поднимиться» на час – полтора, накрыв емкость полотенцем. Поднявшееся тесто «опускаем» деревянной лопаткой, снова немного перемешиваем руками и оставляем еще на полчасика постоять – «дойти».
Приготовим начинку:
Мы приготовили 3 начинки: малиновое варенье, свежие ягоды и яйцо с зеленым луком и морковью (яйца отварили, порубили мелко и добавили чуть обжаренные зеленый лук с морковью).
Готовое тесто делим на маленькие комочки, каждый из которых раскатываем тонко скалкой, кладём начинку и защипываем сверху.
Выкладываем пирожки на противень, предварительно смазанный растительным маслом.
Выпекаем пирожки в разогретой до 180 градусов духовке 45 минут.

Пирожки румяные! Вкусно! Как в детстве у бабушки или в сказке у Машеньки!
Приятного аппетита!

Детский клуб " Ладушки " в Митино   Орехово-Борисово