

Автор: Administrator

09.08.2016 09:16 - Обновлено 09.08.2016 09:37

ладушкинская творческая мастерская «Разноцветные ладошки»

**"Я пеку, пеку, пеку
деткам всем по пирожку!"**



необходимые материалы:



«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 ложкой, добавляем половину муки, снова перемешиваем ложкой. Добавим оставшуюся муку и замесим тесто руками. Готовое тесто должно чуть-чуть прилипать к рукам. Готовое тесто оставляем «отдыхать» на час – полтора, накрыв смоченной полотенцем. Поднявшееся тесто «отпускаем» деревянной ложкой, снова ложкой перемешиваем руками и оставляем еще на полчаса постоять – «дойти».

Приготовим начинку:
Мы приготовили 3 начинки: малиновое варенье, свежие ягоды и ябло с зеленым луком и морковью (ябло отварили, порубили мелко и добавили чуть обжаренные зеленый лук с морковью).

Готовое тесто делим на маленькие комочки, каждый из которых раскатываем тонко скалкой, кладем начинку и закрываем лепешку.

Выпекаем пирожки на противне, предварительно смазанный растительным маслом.

Выпекаем пирожки в духовке до 180 градусов духовки 45 минут.

**Пирожки румяные! Вкусно! Юк и детстве у бабушки или в семье у Маменьки!
Приятного аппетита!**



Автор: Administrator

09.08.2016 09:16 - Обновлено 09.08.2016 09:37

[Детский клуб «Ладушки» в Митино](#) [Орехово-Борисово](#)