

Королевская ватрушка

Понадобятся:

500 г творога, 200 г сливочного масла, неполный стакан сахара, 3-4 куриных яйца, 300 г муки; герничное (или любое другое) варенье по желанию.

Как готовить:

Для начинки тщательно перемешай (размни) яйца, сахар и творог. Можно добавить немного ванили. Теперь займись тестом: перетри сливочное масло с мукой. Оно должно стать похожим на песок.

Форму для выпечки смажь сливочным маслом. Выложи на дно большую часть теста и утрамбуй, как песок в формочке. Сверху вылей начинку. На нее выложи оставшееся тесто. Попроси маму включить духовку на температуру 200 °С и поставит туда форму с ватрушкой. Выпекай 30-40 минут.

Когда остынет, можно полить королевскую ватрушку герничным вареньем.



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

