

Творожное тесто для пирожков

1 яйцо

70 мл молока

400 граммов творога

100 граммов сливочного масла

Соль 0,5 чайной ложки

8 граммов разрыхлителя

300 – 400 граммов муки

Тесто хорошо вымесить. Разделить на небольшие лепешки и убрать в морозилку на 1 час. Тесто раскатывать при помощи муки толщиной 0,5 см, вырезать кружочками или другой формы для формирования выпечки. Сделать пирожки. Выпекать сразу при температуре 200 градусов.