

## Ватрушки с творогом

### Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	230 г
Яйца	2 шт.
Сахар	50 г
Дрожжи сухие быстродействующие	5 г
Молоко	110 мл
Масло растительное	20 мл
Соль	по вкусу

### Для начинки

Творог	120 г
Изюм	30 г
Сахар	30 г

### Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать муку, сахар, дрожжи, соль и 1 яйцо, затем добавить молоко и, постепенно вливая растительное масло, вымесить тесто. Накрыть емкость с тестом полотенцем и поставить в тепло на 1,5 часа.
- 2 В другой емкости творог растереть с сахаром, добавить изюм и перемешать. В отдельной емкости взбить 1 яйцо.

- 3 Тесто и начинку разделить на 6 частей. Из теста сформировать шарики, раскатать их на присыпанном мукой столе в лепешки, в середине сделать углубление, выложить начинку. Противень застелить пергаментом, выложить ватрушки, смазать их яйцом. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

## Ватрушки с творогом