Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Мини-пирожки с жимолостью

22 июня 2012 19:23 · https://open-cook.ru/recipes/mini-pirozhki-s-zhimolostyu

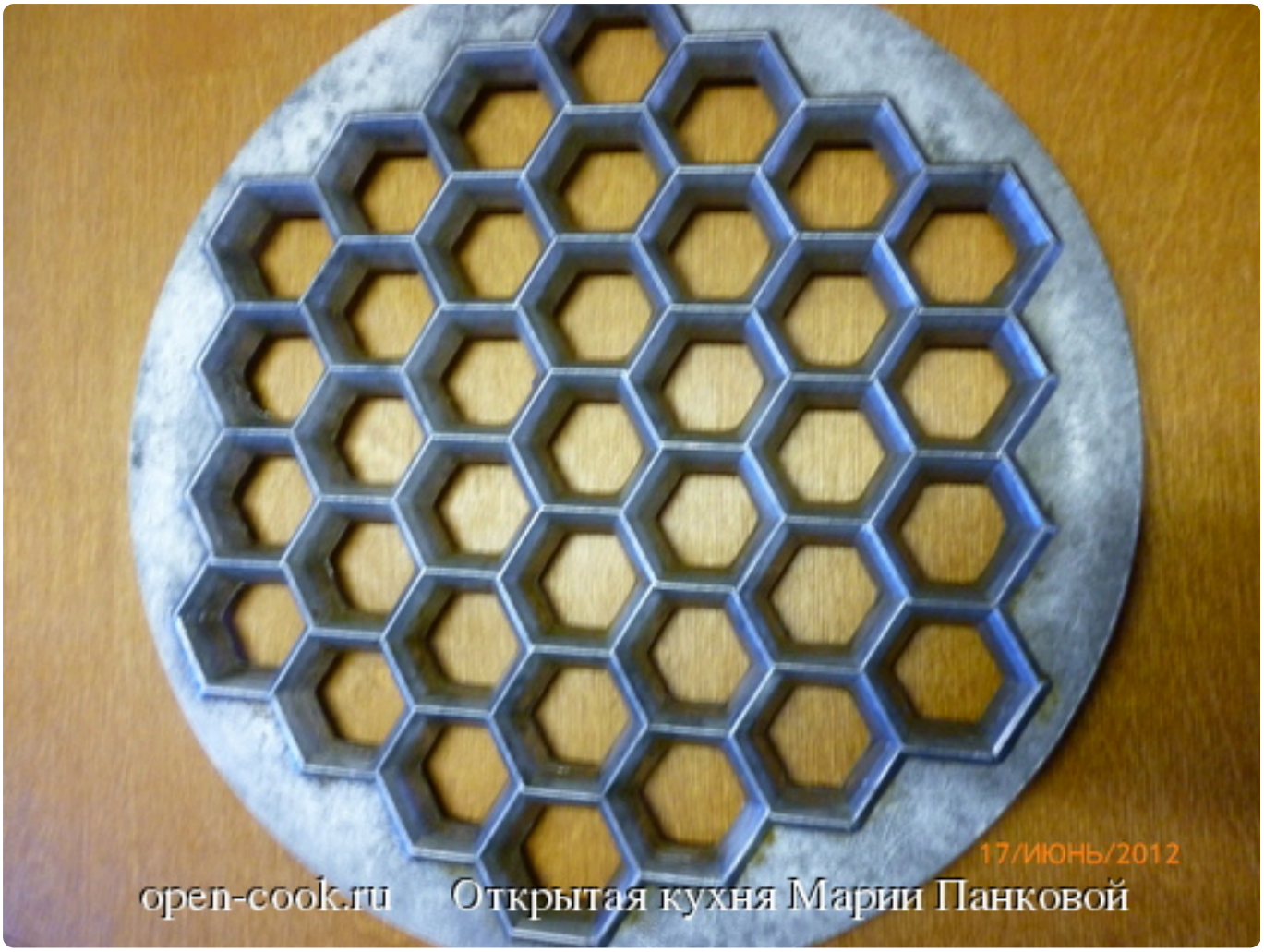


У меня завалялась формочка для лепки пельменей и решила я попробовать сделать что-то вроде пирожков. Получилось красиво, очень вкусно и легко (что для мам очень важно, не правда ли?). Жимолость можно заменить на любую другую ягоду :)

Что нам нужно:

- 1 пачка готового (замороженного) слоеного теста
- 1 яйцо
- ягоды
- сахарная пудра для посыпки
- форма для лепки пельменей

Форма выглядит вот так:



Берем покупное слоеное тесто (конечно можно взять и сделать его самой, но в нашем варианте – у кого есть детишки (особенно маленькие) – это не так уж и просто):

Раскатываем тесто:



Кладем его на форму:



Заполняем каждую ягодками (любыми-по желанию), а вообще можно поразмышлять над начинкой :)



Затем раскатываем второй пласт и накрываем им форму, прокатываем скалкой:


17/ИЮНЬ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой



В миске взбиваем яйцо:



Выкладываем на противень, смазанный маслом. Пирожки тоже смазываем, но уже яйцом. Ставим в духовку, разогретую до 220 градусов, минут на 15-18. У всех духовки разные, поэтому за пирожками лучше приглядывать :)



После выпекания посыпаем пирожки сахарной пудрой. Из оставшегося теста я сделала что-то вроде хвороста:



Приятного аппетита!

Комментарии: 6

Гость # 21:17 22.06.2012

Четко!

Гость # 21:50 2.08.2013

Да, класно, выглядят очень аппетитно, такие пирожки можно есть сколько захочется.Молодец!!!!!!!

Vetka-ka # 06:05 20.03.2016

Добрый день! Заинтересовал Ваш рецепт) а тесто без дрожжевое используете?

> **Мария** # 23:31 12.05.2016
>
> День добрый! Да, я использовала бездрожжевое тесто.



Ирина # 15:19 21.06.2018

А рецепт начинки ? Можно ?

> 
>
> **Анна Нечаева** # 18:49 21.06.2018
>
> Так в рецепте все написано, просто положить ягоды и все.
