

Персики «Настоящие»

Категория: Десерты | Кухня: Не указано | Время: 30 мин | Сложность: средне

Описание

Галина Рафафонова, г. Павловский Посад. Советы от Галины: чтобы тесто не липло к рукам, его лучше раскатывать бутылкой с холодной водой; тонкое тесто хорошо раскатывать скалкой, обернутой чистой салфеткой. На вырезке пометка III/07.

Ингредиенты

- яйца — 2.00 шт.
- сахар — 1.00 стакан
- сметана — 2.00 ст. л.
- маргарин — 60.00 г
- сода — 0.50 ч. л.
- лимонная кислота — 0.50 ч. л.
- мука — 0.50 кг
- сгущенка — 1.00 банка
- пищевой краситель

Приготовление

1. Сварить сгущенное молоко.
2. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченный маргарин, сметану, соду и лимонную кислоту; все смешать с мукой, чтобы тесто было и не слабым, и не тугим.
3. Сделать колобки размером с натуральный персик, разрезать на половинки и выпекать в духовке до готовности.
4. В половинках горячих «персиков» сделать руками небольшое отверстие размером с косточку, положить туда вареную сгущенку и склеить половинки.
5. Один бочок персика обмакнуть в розовый краситель, другой — в желтый.

Теги

#вегетарианское #сытное блюдо