

Вареники с творогом

Нужно:

Тесто:

- Мука пшеничная цельнозерновая - **500 г** (примерно)
- Яйцо - **2 шт.**
- Соль - **1 чайная ложка**
- Вода - **200 мл**

Начинка:

- Творог **12%** - **700 г**
- Сахар - **2 столовые ложки**

Инвентарь:

- Скалка
- Формочка для вырезания (круглая, диаметр **5-6 см**)

Получается: **1 500 г**

*Тесто считается хорошо вымешанным, если при надрезе нет пузырьков

**Конечно, если у вас есть машина для вымешивания теста и пельменница для быстрой лепки, все это облегчает и ускоряет процесс

Приготовление:

1. Кладем в большую миску соль и яйца, перемешиваем.
2. Постепенно добавляем воду и муку, замешиваем тесто с помощью ложки.
3. Присыпаем стол мукой, выкладываем тесто и вымешиваем не менее **15 минут**, добавляя муку. До тех пор, пока тесто не станет гладким и плотным*.
4. Отрезаем от теста четверть, остальное убираем в чистую миску, под пленку.
5. Творог смешиваем с сахаром.
6. Раскатываем тесто, вырезаем формочкой кружочки, лишнее тесто убираем под пленку.
7. Заготовки для вареников лучше прикрыть пленкой, чтобы они не засохли.
8. Лепим вареники, укладываем на присыпанную мукой доску. Убираем в морозильник.

Приятного аппетита! :)