

Самосы с творогом

Нужно:

- Мука - *400* г.
- Сливочное масло - *75* г.
- Вода - *100* мл.
- Творог *9 %* - *400-500* г.
- Сахар - по вкусу
- Масло растительное

Получается: *16* штук.

Приготовление:

- 1.* Достаем сливочное масло из холодильника, оставляем на время, пока оно не размягчится.
- 2.* Добавляем сахар в творог, по вкусу.
- 3.* Готовим тесто: соединяем сливочное масло и воду, добавляем соль, добавляем муку, замешиваем тесто (тесто должно получиться гладким и не прилипать к рукам).
- 4.* Заворачиваем тесто в пленку и оставляем на *20* минут.
- 5.* Делим тесто на кусочки размером с грецкий орех, скатываем шарики.
- 6.* Каждый шарик раскатываем в лепешку, кладем внутрь начинку и лепим треугольник, защипывая края.
- 7.* Обжариваем в большом количестве растительного масла, на сильном огне, часто переворачивая (до золотистого цвета).

Приятного аппетита! :)