

«Каштанчики»



5 яиц, 250 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки сметаны, сода на кончике ножа, ванилин по вкусу, 2,5 стакана муки, вафли.

Для глазури: 100 г молока, 1 ст. ложка сахара, 3-4 ст. ложки какао-порошка, 100 г сливочного масла.

Отварить яйца, вынуть из них желтки (белки можно использовать для фаршированных яиц и для любых салатов). Растопить сливочное масло или маргарин, положить в него сметану, соду, ванилин по вкусу, растертые желтки и всыпать 2-2,5 стакана муки. Тесто тщательно промешать и поставить холодильник на 40 минут. Затем накатать из него шарики величиной с грецкий орех и запекать в духовке при 150-200° в течение 30-40 минут.

Приготовление глазури: все компоненты прокипятить до полного растворения сахара, остудить.

Натереть на терке любые вафли. Готовые шарики обмакнуть в глазурь и обвалять в вафлях. «Каштаны» готовы!

Татьяна ПОРУШИНА, г. Глубокое

Время приготовления 60 минут

