

Коржики из творожного теста

300 г пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 400 г творога, 100 г сахара, 40 г свиного жира, корица.

Из муки, протертого через сито творога и размягченного масла вымесить однородное тесто и выдержать 2-3 часа в холодном месте.

Раскатать тесто в длинные палочки или бублики, обжарить в разогретом свином жире до зарумянивания и посыпать сахаром, растертым с корицей.