

Пирожки «Восточные мотивы»

250 г маргарина, 400 г муки, по 100 г крахмала и сахара, 1 яйцо, 5 г гашеной пищевой соды, 40 г сахарной пудры, соль, 0,5 л растительного масла для фритюра.

Для начинки: 500 г кураги, 100 г сахара, 50 г изюма.

Порубить маргарин ножом в крупку с просеянным крахмалом и мукой. Добавить сахар, яйцо, соду, замесить крутое тесто и поставить на 30 минут в холодильник.

Приготовление начинки: курагу засыпать сахаром, залить небольшим количеством воды, сварить на медленном огне до мягкости, порезать и добавить распаренный изюм.

Из готового теста раскатать круглые лепёшки, положить на них начинку, сформовать в виде лодочек и обжарить во фритюре.

Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.