

Творожные язычки



200 г маргарина, 0,5 чайной ложки соды. 200 г творога, 1 яйцо, 2 стакана муки, сахар, сливочное масло.

В тёплый растопленный маргарин добавить соду, творог, яйцо и муку. Замесить тесто и поставить его на 2 часа в холодильник. Затем тесто раскатать и разрезать его на 8 секторов. Сверху посыпать сахаром и свернуть каждый сектор из теста трубочкой, начиная от широкого края и идя к узкому.

Выпекать трубочки на противне, смазанном маслом, при средней температуре. Выложив на тарелку, можно посыпать их сахарной пудрой.

Приятного чаепития!