

# Пирожки с яблоками!

## Ингредиенты

- мука 300 грамм
- творог 125 грамм
- сахар 100 грамм
- молоко 100 мл
- растительное масло 75 мл
- разрыхлитель 1 пакетик
- ванилин
- соль 1/4 ч.л
- яблоко 4 штуки
- сахар 1 ст.л
- сливочное масло 1 ст.л.Для смазывания:
- яйцо 1 штука

## Способ приготовления рецепта пирожки с яблоками!

- Приготовить начинку. В сковороде распустить сливочное масло, добавить нарезанные яблоки и сахар. Сковороду накрыть крышкой, и потомить начинку на слабом огне до мягкости фруктов, 3-5 минут. Затем крышку снять, яблоки остудить. Творог соединить с молоком и растительным маслом, добавить сахар, соль, просеянную муку и разрыхлитель, замесить тесто. Готовое тесто разделить на 10 частей, сформировать шарики. Каждый раскатать, на тесто выложить подготовленную начинку. Защипать края. Пирожки выложить на лист пергаментной бумаги и смазать яйцом. Выпекать в духовке в течение 20–25 минут при температуре 180 °С. Готово!