

## Творожные булочки

Автор: Ольга

02.07.2014 00:00

---

От деда в наследство мне досталось много чего - например, боязнь сальмонеллеза. Даже не боязнь, а фобия, поэтому варку яиц в семействе осуществляет Артур. Желтки яиц, сваренных мной вкрутую, скорее серого цвета, - люблю поварить их подольше. Еще мы с дедом равнодушны к творогу. И в этом вопросе рекомендации его были однозначными - есть творог можно только после тепловой обработки))



Вот в таком виде его мы и ели на завтрак. По ингредиентам вроде сырники. Но по вкусу ничего подобного, - творожные булочки. Пекутся в духовке. Эти - дело рук Артура. 400 граммов творога, 1 пакетик ванилина, немногим меньше чайной ложки соды, 2 столовых ложки сахара, 2 яйца и муки сколько тесто возьмет. В сегодняшнем тесте - 3 хороших пригоршни. Духовку установить на 200 градусов, через 10 минут температуру снизить до 180.

И пока пекутся, нужно смотаться за сметанкой! Почему сметанку можно есть без тепловой обработки, а творог - нельзя, спрашивать никому не приходило в голову. С дедом у нас не спорили))