

Сырники сладкие



Что нужно:

- творог - 1 кг;
- яйца - 8 шт;
- сахар - 4 ст. л.;
- сметана - 4 ст. л.;
- мука - 1 стакан;
- сахарная пудра - 1 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. В глубокую миску кладем творог, яйца, сахар, соль и муку.
3. Тщательно всё смешиваем.
4. Первый вариант приготовления. Из полученной массы скатываем колбаску, диаметром 6 см. Разрезаем колбаску на кружочки, толщиной в 2 см, и обжариваем до появления румяной корочки. Второй вариант - разложить по формочкам для духовки. Это для тех кому нельзя жареное. И выпекаем 20 минут при 180 градусах.
5. Подаём со сметаной и не забываем посыпать сырнички сахарной пудрой.