

Пирожки из  
дрожжевого теста.

# Что понадобится.

Ингредиенты  
для теста:

- 1 л. молока;
- 2 пакетика сухих дрожжей;
- мука;
- 2 ст.л. сахара;
- 1 ч.л. соли.

для начинки:

- замороженная брусника.

# Технология приготовления теста:

- Налить в кастрюлю молоко и подогреть. Насыпать сахар и размешать до растворения. Насыпать дрожжей и оставить на 10-15 мин.



- Когда дрожжи подойдут вылить их в ёмкость где будет замешиваться тесто. Постепенно добавлять муку. Мешать до того момента , пока тесто не будет отставать от рук. Поставить тесто на 1,5 часа в тёплое место. Тесто готово.



# Технология приготовления начинки:

- Для начинки высыпать ягоды в миску и разморозить. Затем добавить сахара и крахмала, перемешать. Тесто разделить на несколько частей, скатать в колбаску и нарезать. Сделать лепёшки, положить начинку и слепить.
- В сковородку налить масла, чтобы масло покрывало пирожки на половину. Жарить на маленьком огне и под крышкой.

