Творожные плетёнки (11 мая 2014)

Как увидела у Иры **irsenas** эти плетенки, так захотелось. С утра сделала, чему очень рада. Получились очень вкусными, дети с удовольствием поели, творог в обычном виде как-то не любят, а в виде печенек, запеканок поедают с радостью. Ирочка, спасибо за рецепт.



Ингредиенты:

200 г творога

130 г муки

110 г сахара

1 ч.л. разрыхлителя
цедра апельсина
1 яйцо

Приготовление:

Перетереть муку, сахар, разрыхлитель, цедру, добавить яйцо, замесить тесто.
Разделить на небольшие кусочки. Скатать колбаски. Загнуть подковкой, после чего переплести между собой 2 конца.
Выложить на пергамент.
Выпекать в разогретой до 160С 20-25 минут.
Приятного чаепития!

Комментарии (42)

> **irsenas** 10 мая 2014 22:44
> не за что) быстро и вкусно, что может быть лучше)

> **eastflower** 10 мая 2014 22:47
> Это точно, люблю такие рецепты.

> **manyasha_p** 10 мая 2014 22:46
> Я точно так же пытаюсь накормить дочку творогом))) Отличные косички получились!

> **eastflower** 10 мая 2014 22:47
> Мариночка, спасибо! Да, иногда приходится идти на хитрость, чтобы полезные продукты дать :-))

> **manyasha_p** 10 мая 2014 22:51
> У меня сегодня была очередная победа над нехочухой. Сделала ей на ужин жаркое в горшочке, съела все. Завтра хочет такой же горшочек на ужин))

eastflower 10 мая 2014 23:29

Как здорово!

h_ellen 10 мая 2014 23:35

Прямо волшебный горшочек из сказки!

manyasha_p 10 мая 2014 23:44

Да, горшочек оказался волшебным и вкусным)))

lanochka08 10 мая 2014 22:50

Как вовремя рецептик- как раз творог купила… сделала на утро тесто на сырнички..и еще осталось..думала ленивые вареники делать-но наверное косички эти завтра будем плести)))Такие аппетитные!!! (Мои парни тоже творог только вот таком виде едят-сырники, печенье, варенички…)

eastflower 10 мая 2014 23:29

Светочка, буду рада, если понравятся. Нам очень понравились.

lanochka08 11 мая 2014 22:19

Переписала рецептик..на днях приготовлю)

h_ellen 10 мая 2014 23:36

Пачка творога лежит одна ни туда ни сюда. Пожалуй завтра будут косички! Спасибо!

eastflower 10 мая 2014 23:43

Очень рекомендую, быстро и вкусно. Буду рада, если вам понравится.

h_ellen 11 мая 2014 10:57

Уже! готово! Посмотреть на мой шедевр можно будет в моем Жж. Вечером выложу.

eastflower 11 мая 2014 13:53

Ух, ты! Жду с нетерпением. Понравились хоть?

h_ellen 11 мая 2014 17:57

Да. Я сделала с лимонной цедрой-не было апельсина.

frune4ka 11 мая 2014 00:46

Отличные косички, Ленчик!

eastflower 11 мая 2014 00:49

Юленька, спасибо! Такие простые и вкусные рецепты у меня в почете.

frune4ka 11 мая 2014 00:52

Прекрасно тебя понимаю. Я на днях обнаружил 100 грамм творога в холодильнике, так я утром до работы приготовила творожных рогаликов с яблочным повидлом. Получилось 11 штук. Нам с мужем к чаю как раз и хватило) А потратила на приготовление минут 25-30 с выпечкой)

eastflower 11 мая 2014 01:03

Как здорово! Вот такие рецепты просто спасают нас.

vkusnoe_utro 11 мая 2014 01:02

Аппетитные плетенки!

eastflower 11 мая 2014 01:04

Людочка ,спасибо! Сейчас такие быстрые рецепты очень люблю и ценю. Главное, что детки едят. Хотя здесь уже и тортика просили, надо будет сделать.

monka_i_eda 11 мая 2014 06:19

в виде таких-то печенек любой съест с удовольствием :)

eastflower 11 мая 2014 10:32

Вот скоро сама начнешь выдумывать, чтобы накормить ребенка :-)) Спасибо.

toychik 11 мая 2014 06:28

Какие вкусные! Пойду сегодня за творогом!Я скоро в дверь не пролезу… :(((

eastflower 11 мая 2014 10:33

Лена, спасибо! Да, это минус кондитерки :-))

lifetastesgreat 11 мая 2014 08:30

Мне тоже они сразу приглянулись! Выглядят очень вкусно!

eastflower 11 мая 2014 10:34

Очень вкусные и быстро готовятся. Это просто палочка-выручалочка. Я сейчас стала ценить такие рецепты, когда 25-30 минут и к чаю готово.

sunpolina 11 мая 2014 14:20

Симпатюшечки :)

eastflower 11 мая 2014 14:51

Полиночка, спасибо!

vsetajnoejavnoe 11 мая 2014 15:48

хорошенькие!

eastflower 11 мая 2014 18:38

Спасибо!

flamebelle 11 мая 2014 22:04

Такие очаровательные плетенки)))

eastflower 11 мая 2014 22:42

Спасибо! Люблю творожную выпечку, да, и пацанов можно таким образом творогом накормить.

h_ellen 12 мая 2014 17:57

Лена, сегодня пришел мой пост о твоих плетенках. Заходи в сообщество. посмотри :)

eastflower 12 мая 2014 19:41

Лена, спасибо за доверие! Рада, что рецепт пригодился. Получились очень красивыми. Да, с утра так хорошо с кофе.

dancedance92 12 мая 2014 22:39

какие аппетитные)))

eastflower 12 мая 2014 23:09

Спасибо!

sovenok_ksu 13 мая 2014 01:54

Леночка, вчера испекла, вкусно! Спасибо за рецепт! Чем особо приглянулся, так это отсутствием масла, нежирно, ароматно. И творог в холодильнике просился в выпечку :))).

eastflower 13 мая 2014 07:55

Ксюша, как я рада, что рецепт пригодился. Это тесто, действительно, подкупает тем, что сливочного масла не содержит.

katrin_kivi 16 мая 2014 12:44

такой домашний, уютный вариант :) мне сразу вспомнилось мамино творожное печенье из детства)

eastflower 16 мая 2014 12:51

Спасибо большое! Да, такое домашнее-предомашнее.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

