

Ватрушечки или лампадки



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая, холодная закуска

Ингредиенты

Для теста

- 500 г (4 чашки) мука тонкого помола
- 2 ч. ложки (с горкой) дрожжи для выпечки
- 1 пакетик дрожжи быстрого брожения
- 240 ml (1 чашка) молоко комнатной температуры
- 120 ml (½ чашки) оливковое масло
- 140 г (2/3 чашки) сахар
- 2 яйца
- 1 щепоть соль
- 3 стол. ложки йогурт отжатый

Начинка

- 480 г (4 чашки) творог или домашний сыр
- 2 яичные желтки
- 1 ч. ложка ваниль
- 2 стол. ложки мед
- 2 стол. ложки тертая на терке цедра лимона
- 1 стол. ложка корица
- 2 ч. ложки несоленое сливочное масло
- 6 ч. ложек сахар
- 1 яичные желтки, растворенные с небольшим количеством воды (чтобы смазать ватрушки)

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Растворяем дрожжи в молоке, добавив одну ч. ложку муки и оставляем «подняться» или, если используем дрожжи быстрого брожения, просто добавляем их в муку и продолжаем следовать рецепту. Взбиваем оливковое масло с сахаром в большой миске до белизны, добавляем яйцо, соль, и приготовленную смесь дрожжей с мукой. Перемешиваем хорошо и постепенно добавляем оставшуюся муку руками.

Месим тесто на слегка посыпанной мукой поверхности примерно 5 минут. Оставляем тесто «отдохнуть» пока готовим начинку.

Размягчаем творог вилкой или толкушкой для пюре. Перемешиваем яичные желтки, ваниль, мед, тертую цедру лимона, половину корицы и сливочное масло до получения однородной массы. Затем порциями добавляем сахар, тщательно перемешивая.

Прогреваем духовку до 180 град.

Раскатываем тесто и вырезаем из него кружочки диаметром 10 см. Мокрой ложкой в центр каждого кружка кладем одну стол. ложку начинки. Затем делаем защипы по периметру каждого кружка примерно в 8-ми местах, чтобы стали похожи на лампадки. Смазываем ватрушечки смесью желтков и воды и посыпаем оставшейся корицей. Застилаем противень смазанной оливковым маслом калькой и выпекаем примерно 30 минут.