



Пирожки- Сигары

Puro



2 яйца
1 стакан молока
Пол стакана раст.масла
1 стакан сахара
5 стаканов муки
1 пакетик ванилина
Для начинки :
1,5 стакана мармелада

- # В глубокую посуду разбить яйца и высыпать сахар, взбивать миксером пока не растает сахар.
- # Добавить молоко, раст.масло, помешать, высыпать половину порции муки, ванилин, соду, понемногу оставшуюся муку и замесить тесто.
- # Дать настояться 10-15 минут.
- # Тесто разделить на 22 кусочка и раскатать лепёшки размером с чайн.тарелку.
- # В середину каждой лепёшки нанести слой мармелада и завернуть как сигару.
- # Все пирожки- сигары положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 175.(Пирожки должны остаться светлого цвета).
- # Остудить и подавать к столу.

Пирожки- Сигары можно хранить длительный период.