

Рецепт вареников

Лето - сезон свежих ягод и мы решили этим пользоваться! К выходным мы приготовили рецепт вареников.

Для приготовления сочных вареников нам потребуется:

200 г. безбелковой смеси МакМастер

150 мл. воды

200 г. вишни (вместо вишни можно взять клубнику, голубику, чернику)

100 г. сахара

Для приготовления соуса нам потребуется:

50 г десерта сухого МакМастер со вкусом молока.

100 мл жидкости. Мы будем использовать вишневый сок, который останется после приготовления начинки.



Для приготовления начинки из вишни вынимаем косточки и засыпаем сахаром. И оставляем на 1 час.

Пока вишня настаивается **замешиваем тесто.**

Для этого в 200 г. безбелковой смеси добавляем 150 мл воды. замешиваем тесто миксером. замешанное тесто оставляем на 20 минут.

Далее, формируем из теста жгуты и нарезаем тесто кусочками. так, чтобы после того, как кусочек раскатали в него поместилось столько вишеночек, сколько вам хочется.

Спустя час из начинки сливаем лишний сок. В каждый сформированный кружок помещаем вишенки с сахаром. И крепко скрепляем края вареника.

Сформированные вареники кидаем в кипящую подсоленную воду и варим до готовности.

Пока вареники варятся на соке вишни можно **приготовить соус.** Для этого к 100 мл сока (если сока мало его можно развести холодной водой) добавить 50 г. десерта сухого молока и вбить в течение 3 минут блендером.

Выкладываем вареники, поливаем соусом и Приятного Аппетита!