



## Ватрушки с творогом, морковью и апельсином



### Ингредиенты

° Сахарная пудра для украшения	
° Сахар	2 ст. л.
° Апельсин	1 шт.
° Творог 5%	100 г
° Сливки 20%	1 ст. л.
° Свежая морковь	2 шт.
° Яйцо куриное (желток)	1 шт.
° Тесто дрожжевое готовое	1 пласт

### Способ приготовления:



40 мин



4 порции



149 ккал

1. Один пласт готового дрожжевого теста разморозьте, раскатайте, разрежьте на 6 равных частей. Очищенную морковь натрите на мелкой терке.<br>
2. Подготовьте начинку: перетрите творог, морковь и сахар, добавьте сливки.<br>
3. Заготовки из теста разложите по формочкам для мини-кексов, выложите на них по 1 ч. л. творожно-морковной начинки и по 1 дольке апельсина, защипните концы (сформировав конвертик), сверху смажьте яичным желтком.<br>
4. Запекайте в течение 15 минут при температуре 180 градусов, пока не зарумянятся. Подавайте, присыпав пудрой.

### Совет

Для разморозки переложите тесто из морозильной камеры в холодильник на ночь. В этом случае вероятность того, что тесто «перестоит», будет сведена к минимуму.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>