**Видео приготовления:**

<https://vkusno5.ru/tvorog/sochniki-s-tvorogom-kak-v-detstve>

**Сочники с творогом «Как в детстве»**

**ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОЧНИКОВ С ТВОРОГОМ**

**Для Теста:**

* Мука - 250 г
* Сахар - 70 г
* Масло сливочное - 80 г
* Яйцо - 1 шт.
* Сметана - 3 ст. л.
* Соль - щепотка
* Сода - 1/4 ч. л.
* Желток - для смазывания

**Для начинки*:***

* Творог (5-9%) - 150 г
* Сахар - 1 ст. л.
* Мука - 1 ст. л.
* Сметана - 1 ст. л.
* Белок - 1 шт.
* Изюм - 100 г
* Ванильный сахар - 1 ч. л.

**ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЧНИКОВ**

**Шаг 1**

****

Приготовим тесто для сочников. В миске соединяем, мягкое сливочное масло, сахар, соль, яйцо и сметану. Тщательно перемешиваем.

**Шаг 2**

****

Добавляем, просеивая через сито, муку, соду и замешиваем мягкое однородное тесто. Изюм без косточек замачиваем в воде, лучше в коньяке.

**Шаг 3**

****

Приготовим начинку. Смешиваем творог с сахаром, мукой, сметаной, белком, изюмом, ванильным сахаром, солью и перемешиваем.

**Шаг 4**

****

Из теста формируем шарики. У нас получилось 14. Каждый шарик для сочника раскатываем скалкой.

**Шаг 5**



По центру выкладываем творожную начинку для сочника. Аккуратно сгибаем полумесяцем и чуть прижимаем.

**Шаг 6**

****

Выкладываем сочники на противень, выстеленный пергаментом, смазываем желтком. Отправляем в разогретую до 180°C духовку на 15-20 минут.

**Шаг 7**

****

Готовим сочники в духовке до золотистого цвета. Не передержите, иначе они будут сухими и жесткими. Охладите и посыпьте сахарной пудрой.