**Творожные ватрушки с яблоками**

Приготовить творожные ватрушки с яблоками в духовке по этому рецепту в домашних условиях легко и просто. Для начинки отлично подходят яблоки кислых сортов.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог – 450 г

Яйцо – 2 шт.

Манка – 135 г

Сахар – 80 г

Разрыхлитель – 2 ч. л.

Ванилин, корица - по вкусу

Яблоки – 1-2 шт.

Сахарная пудра - для посыпки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Приготовим творожное тесто для ватрушек. В творог добавляем манку, сахар, одно яйцо и разрыхлитель.

**Шаг 2**

Затем добавляем ванилин или корицу - лучше выбрать что-то одно. Затем тщательно вымешиваем творожное тесто.

**Шаг 3**

Формируем шарики из творожного теста и при помощи ложки делаем углубления для начинки из яблок.

**Шаг 4**

Яблоки лучше взять крепкие, кислые. Моем их и нарезаем на красивые ровные дольки. Выкладываем по центру, слегка присыпаем корицей.

**Шаг 5**

Вторым яйцом при помощи силиконовой кисточки смазываем наши творожные ватрушки, чтобы они приобрели красивый цвет во время выпекания.

**Шаг 6**

Отправляем ватрушки в предварительно разогретую духовку до 180° примерно на 20-30 минут и выпекаем до золотистого цвета.

**Шаг 7**

Достаём приготовленные ватрушки их духовки. Даём остыть и посыпаем сахарной пудрой через ситечко.

**Шаг 8**

Творожные ватрушки с яблоками готовы! Вкус и аромат просто бесподобен!

Приятного чаепития!