**Ватрушки из творожного теста**

**Ингредиенты для теста:**

Творог 9% — 200 г

Сахар — 100 г

Яйцо — 1 шт.

Растительное масло — 3 ст. л.

Мука пшеничная — 230 г

Соль — 0,5 ч. л.

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Ванильный сахар — 1 ч. л.

**Для начинки:**

Творог — 200 г

Сметана — 1 ст. л.

Манная крупа — 1 ст. л.

Ванильный сахар — 1 ч. л.

Сахар — по вкусу

**Приготовление ватрушек:**

1. Приготовим тесто. Для этого в миску выкладываем творог, добавляем сахар, ванильный сахар, соль, яйцо и растительное масло. Перемешиваем, чтобы масса стала более однородной. Творог не должен быть сухой, лучше брать мягкий или пастообразный. Если творог крупинчатый, его нужно протереть через сито.
2. Просеиваем муку и разрыхлитель, замешиваем тесто. Тесто будет мягкое, не липнущее к рукам.
3. Приготовим творожную начинку. Для этого в миске нужно смешать творог, сахар, сметану, ванильный сахар и, манную крупу.
4. Делим тесто на 9 частей, примерно по 60 грамм. Каждый кусочек теста округляем.
5. Противень нужно застелить пергаментом, выложить шарики на расстоянии не менее 5 сантиметров друг от друга. Донышком стакана (дно стакана смазываем маслом) делаем в тесте углубления.
6. В каждое углубление кладем начинку, примерно по 1 ст. л. В середину выкладываем ягоду, слегка утапливаем.
7. Выпекаем ватрушки в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут, до золотистого цвета.

Приятного аппетита!