

Тесто для пирожков



Дата создания: 2022/04/19 17:19 (C) mihanik



- 2 СТ. ТЕПЛОЙ ВОДЫ,
- 2 ЯЙЦА,
- 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ САХАРА,
- 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА СОЛИ БЕЗ ГОРКИ,
- 1 ПАЧКА СУХИХ ДРОЖЖЕЙ (11 ГРАММОВ),
- 0,5 СТАКАНА РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА,
- МУКИ 800-900 ГРАММ.

ЗАМЕШИВАЕМ И НА СОРОК МИНУТ В ХОЛОДИЛЬНИК.

(Можно завести с вечера и убрать в холодильник!!! И затем использовать когда у Вас есть время!!!)

[↑ Наверх ↑](#)



В моей WIKI постоянно ведётся какая-то работа со статьями.
Если у вас возникли вопросы или замечания,
можете их отправлять на почту support@mihanik.net

From: <https://wiki.mihanik.net/> - wiki.mihanik.net

Permanent link: https://wiki.mihanik.net/doku.php/%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F:%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE_%D0%B4%D0%BB%D1%8F_%D0%BF%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%BA%D0%BE%D0%B2

Last update: 2026/01/24 18:55

