

6+

Марина Лакомкина

Вкусные, пышные пирожки
на каждый день

Кулинарные рецепты

Марина Лакомкина

**Вкусные, пышные
пирожки на каждый день**

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Лакомкина М. А.

Вкусные, пышные пирожки на каждый день / М. А. Лакомкина —
«ЛитРес: Самиздат», 2019

В книге описаны подробные технологии приготовления простых и легких рецептов пышных, вкусных пирожков.

© Лакомкина М. А., 2019
© ЛитРес: Самиздат, 2019

Содержание

Рецепт №1 Пышные пирожки	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Большинство людей очень любят вкусные пирожки с различными начинками. Такие мучные изделия сытные, аппетитные, удобны для быстрого перекуса вовремя перерывов на работе, в школе или в дальней поездке. Приготовить пирожки с любой начинкой не трудно, достаточно только подобрать на свой вкус и желание тесто, завести его и сформировать изделия.

В наше время не каждая женщина умеет приготовить вкусные, пышные пирожки и очень часто они получаются затяжные, черствые. В данной статье представим несколько оригинальных рецептов мягких, пышных пирожков, которые порадуют не только близких к семейному столу, но и украсят любое торжество.

Рецепт №1 Пышные пирожки

Первый вариант считается одним из наиболее распространенных среди многих хозяек. Тесто, здесь заводится на дрожжах, с добавлением молока. В ниже представленной технологии опишем подробно, как правильно завести тесто, чтобы изделия получились по-настоящему пышными и аппетитными.

Ингредиенты:

- мука – 660 г;
- сахар – 110 г;
- пару яиц;
- 60 г маргарина;
- 260 мл молока;
- соль – 25 г;
- 45 г быстрорастворимых дрожжей.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.