

Сырники с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля

05.05.20 15:09 - Последнее обновление 05.05.20 16:46

Сырники с кокосовой начинкой. Кто-то любит не очень сладкие, кто-то очень сладкие. В рецепте указано количество сахара на 10 штук. Если хотите, чтобы сырники были более сладкими, добавьте еще сахара. Если же вы любите менее сладкие, то уменьшите количество сахара. В рецепте указано количество сахара на 10 штук. Если хотите, чтобы сырники были более сладкими, добавьте еще сахара. Если же вы любите менее сладкие, то уменьшите количество сахара.



Продукты:

Сырники с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля

05.05.20 15:09 - Последнее обновление 05.05.20 16:46

- Творог 9% - 1 кг., Сахар - 100 гр., Яйцо - 3 шт., Смесь Творопыш для сырников 2 пакетика, Б
- Для начинки: Кокосовая стружка 50 гр., Сахар - 20 гр., Ванилин - 1 гр., Яйцо - 1 шт.



Соединяем творог, 3 яйца, сахар, ванилин, "Творопыш". Хорошо перемешиваем.

Сырники с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля

05.05.20 15:09 - Последнее обновление 05.05.20 16:46



Для начинки соединяем яйцо, кокосовую стружку, сахар. Перемешиваем. Оставляем на 10 минут



Тесто выкладываем на рабочую поверхность, немного припорошенную мукой. Формируем тесто

Сырники с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля

05.05.20 15:09 - Последнее обновление 05.05.20 16:46



Нарезаем вдоль на порционные кусочки толщиной 2 см. В центр каждого кусочка выкладываем н



Обжариваем сырники в раскалённом растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

Сырники с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля

05.05.20 15:09 - Последнее обновление 05.05.20 16:46



Выкладываем сырники на противень и запекаем в разогретой до 170 градусов духовке 20 минут.



Приятного аппетита!!!