Творожные рогалики

На 100 грамм:
Калорийность: **312.12 ккал.**
Белки: **9.86 г.**
Жиры: **13.96 г.**
Углеводы: **36.09 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnye-rogaliki/

Ингредиенты:
- 500 граммов творога
- масло сливочное (маргарин) 250 граммов
- сахар песок 1/2 стакана
- яйца куриные 2
- мука 3 стакана
- крупа манная 3 столовых ложки
- сода гашёная уксусом (лимонным соком) 1 чайная ложка
- ванилин, корица
- для начинки изюм, шоколадная паста

Приготовление:
Отделяем желтки. Они потребуются для смазки рогаликов.
Замачиваем в тёплой воде изюм.
Белки взбиваем с сахаром. Добавляем размягчённое масло, манку, ванилин, соду и творог. Хорошенько перемешиваем.
Постепенно вводим муку, тщательно перемешивая.
Полученное тесто разделяем на 4 части и ставим в холодильник, чтобы его немного охладить.
Сливаем воду с замоченного изюма.
Противень смазываем растительным маслом.
Достаём из холодильника одну из частей теста и раскатываем круг толщиной 5 миллиметров и диаметром приблизительно 30 сантиметров. Острым ножом разрезаем лист на дольки на 12 частей.
Выпекаем 20 минут при температуре 180 градусов.
Готовые рогалики снимаем с листа и помещаем в какую-нибудь посуду с крышкой, так они дольше сохранятся и не засохнут.