**Жаворонки из теста**

**Количество порций: 10**

**Время приготовления: 35 мин.**

**Продукты:**

**Мука пшеничная – 1 кг; дрожжи -30г; масло сливочное -120г; сахар – ½ стакана; молоко или вода -1 стакан; яйцо-1 шт; изюм-1/3 стакана; соль.**

***Из указанных продуктов (кроме изюма) замесите тесто, поставьте в теплое место для брожения. Сформируйте из теста жгут и нарежьте на куски весом по 100 г. Из них сформируйте жгуты, завяжите узлом. Вылепите головку, придав изделиям форму птичек. Воткните изюминки – глаза. Изделие слегка приплюсните, на одном из концов узла сделайте ножом надрезы - перышки. Смажьте яйцом и выпекайте в духовке.***

****