

350 г черемхового борошна, 50 г толокна, 50 г цукру-піску. Плоди черемхи висушити та розмолоти, до одержаного борошна докласти толокно та цукор, влити трохи води та добре розмішати, щоб була така консистенція, яка зручна для начинки. Пиріжки приготувати з тіста на дріжджах і випікати в духовці. (Плоди можна потовкти і в ступці).