# Песочный пирог с шоколадно-ореховой начинкой (2 варианта)

Автор: Мухаббат
14.10.2011 07:00 -



*Песочное тесто и вкусная начинка без хлопот. Я делала этот пирог в двух вариантах, с полосками и малиной. Выбирайте сами, какой вариант вам больше нравится.*

Автор: Мухаббат
14.10.2011 07:00 -

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

**200 гр. муки**
**1 яйцо**
**100 гр. сливочного масла**
**5 ст.л. сахарной пудры**
**1 банка шоколадно-ореховой пасты (350 гр.)**
**0,5 ч.л. разрыхлителя**
**1/4 ч.л. соли**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать муку, соль, разрыхлитель и сахарную пудру, добавить растопленое сливочное масло и яйцо, руками вымесить тесто до однородного состояния и дать отдохнуть 30 минут в холодильнике.
Шоколадно-ореховую пасту растопить на водяной бане.

Отщипнуть небольшое количество теста для полосок. Остальное тесто распределить по форме для выпекания, сделав невысокие края. Сверху выложить шоколадно-ореховую пасту и украсить полосками из теста (раскатать то тесто, которое отщипывали и нарезать на полоски).

Выпекать при температуре 180* в верхней части духовки в течение 25 минут (или до появления золотистого оттенка). Не передерживать в духовке, а то тесто станет

жестким.



*кусочек от пирога с полосками*



*а этот вариант без полосок, на готовый пирог выложить малину*

{jcomments on}