Пирог "Нежная малинка"

Автор: Мухаббат
09.08.2011 07:09 -

Назвала так этот пирог, поскольку получается очень нежный, ну и конечно очень вкусный.

Автор: Мухаббат
09.08.2011 07:09 -

50 гр.маргарина растереть с 1стаканом сахара, добавить 2 яйца, щепотку соли, 0,5 стакана кефира, 2 ст.л. сметаны и 0,5 стакана растительного масла без запаха. Все хорошо взбить венчиком и добавить 250-300 гр.муки смешанную с 1,5 ч.л. разрыхлителя (консистенция густой сметаны). Форму смазать маслом, вылить тесто и распределить 1 стакан свежей малины по всему пирогу. Выпекать в разогретой до 180* духовке 40-50 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой. Вынуть пирог, остудить на решетке и украсить малиной.

{jcomments on}