

Сметанный пирог с клюквой и яблоком

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:35 - Обновлено 11.07.2012 08:22



Очень-очень вкусный пирог, с приятной кислинкой от клюквы! Это семейный рецепт Ирины Петруша, спасибо ей!

Сметанный пирог с клюквой и яблоком

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:35 - Обновлено 11.07.2012 08:22

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан сметаны

1 стакан сахара

2 яйца

1/2 стакана растительного масла (без запаха)

1,5 стакана муки

1 ч.л. ванильного сахара

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

0,5 стакана клюквы (свежемороженой)

Сметанный пирог с клюквой и яблоком

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:35 - Обновлено 11.07.2012 08:22

1 яблоко

2 ст.л. миндальных лепестков (можно и без них)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать сметану с сахаром, яйцами, маслом и ванильным сахаром. добавить соль. В миску просеять муку с разрыхлителем и соединить с жидкими компонентами.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Форму смазать маслом и слегка присыпать мукой, вылить тесто и распределить тонкие ломтики яблока вертикально (так будет лучше пропекаться). Между яблоками выложить клюкву (предварительно не размораживая).

Посыпать миндальными лепестками и выпекать в разогретой до 180* духовке 45 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой. Вынуть и остудить.

Сметанный пирог с клюквой и яблоком

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:35 - Обновлено 11.07.2012 08:22

Я еще готовый пирог полила сверху вишневой глазурью (в небольшое кол-во сахарной пудры добавить вишневый сок).

{comments on}