

## Сливочный пирог с шоколадом

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:58 - Обновлено 21.09.2011 13:20

---



*Вкусный, пористый пирог, с оттенком сливок и шоколада.*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

## **Сливочный пирог с шоколадом**

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:58 - Обновлено 21.09.2011 13:20

---

**2 яйца**

**8 ст.л. сахара**

**1 пакетик ванильного сахара**

**200 гр. жирных сливок (22-33%)**

**50 гр. маргарина**

**250-300 гр. муки**

**1,5 ч.л. разрыхлителя**

**щепотка соли**

**100 гр. плиточного шоколада (любого, кроме пористого)**

## Сливочный пирог с шоколадом

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:58 - Обновлено 21.09.2011 13:20

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взбить миксером с сахаром и ванильным сахаром до получения однородной массы. Добавить сливки, маргарин (предварительно растопленного и охлажденного). Всыпать просеянную муку и разрыхлитель (консистенция должна быть как у густой сметаны). Аккуратно перемешать тесто ложкой. Выложить в смазанную маслом форму.

100 гр плиточного шоколада разделить на кусочки и выложить по всему периметру пирога, слегка вдавливая.

Выпекать при 170\* в течение 40-50 минут (готовность проверить деревянной шпажкой).

*Украсить на свой вкус.*

*{comments on}*