Пирог с белым и черным виноградом кишмиш

Автор: Мухаббат
23.08.2011 06:34 - Обновлено 23.08.2011 08:58



Мягкий, насыщенный пирог, по вкусу напоминает творожный, хотя творога в нем нет.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яйца
1 стакан сахара
300 мл. кефира

100 гр. маргарина
2 ст.л. оливкового масла
2 ч.л. разрыхлителя
250-300 гр. муки
соль
1 горсть белого винограда кишмиш
1 горсть черного винограда кишмиш
сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Виноград вымыть, отделить от веточек, слегка просушить на бумажном полотенце.

Мягкий маргарин растереть с сахаром, добавить яйца (по-одному, перемешивая после каждого). Влить кефир и оливковое масло, хорошо перемешать. Добавить муку просеянную с разрыхлителем, перемешать ложкой. Форму смазать маслом, вылить 2/3 часть теста, оставшуюся часть смешать с виноградом и выложить сверху.

Выпекать в разогретой до 180* в течение 45-60 минут (готовность проверить деревянной шпажкой или зубочисткой).

Готовый пирог вынуть из формы, остудить на решетке, посыпать сахарной пудрой.

{jcomments on}