

Пирог с яблоками и черной смородиной

Автор: Мухаббат
07.09.2011 07:20 -



Нежный пирог, с яблочным ароматом и приятной кислинкой от смородины.

Пирог с яблоками и черной смородиной

Автор: Мухаббат
07.09.2011 07:20 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 гр. мягкого маргарина

3 яйца

300 мл. кефира

2 ст.л. сметаны

1 стакан сахара

250-300 гр. муки

2 ч.л. разрыхлителя

2-3 средних яблока

1 ст.л. лимонного сока

Пирог с яблоками и черной смородиной

Автор: Мухаббат
07.09.2011 07:20 -

100 гр. смородины (у меня свежемороженая)

сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиком, дольками или треугольничками (как получится). Сбрызнуть лимонным соком.

Маргарин размягчить, добавить сахар и хорошо растереть. Добавить по одному яйца, хорошо перемешивая после каждого, влить кефир, добавить сметану. Перемешать и постепенно ввести просеянную муку с разрыхлителем.

Форму (у меня диаметр 26) смазать растительным маслом, выложить тесто. Сверху выложить яблоки и смородину (я предварительно НЕ размораживала). Выпекать в разогретой до 180* духовке в течение 40-50 минут до румяности. Готовность проверить деревянной шпажкой.

Пирог с яблоками и черной смородиной

Автор: Мухаббат
07.09.2011 07:20 -

Готовый пирог слегка остудить переложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.



Пирог с яблоками и черной смородиной

Автор: Мухаббат
07.09.2011 07:20 -

кусочек пирога....

{comments on}