

Пирог на лимонаде с киви

Автор: Мухаббат

06.04.2012 09:35 - Обновлено 12.04.2012 18:11



Выпечка на растительном масле получается пористой и мягкой. Лимонад делает этот пирог еще и воздушным. Очень вкусный, с приятной кислинкой от киви, а главное «экономный» пирог получается.

Пирог на лимонаде с киви

Автор: Мухаббат

06.04.2012 09:35 - Обновлено 12.04.2012 18:11

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан (200 мл.) газированного лимонада

2 яйца

100 мл. растительного масла

2/3 стакана сахара

1,5 ч.л. разрыхлителя

1,5 – 2 стакана муки

щепотка соли

3 шт. киви

Пирог на лимонаде с киви

Автор: Мухаббат

06.04.2012 09:35 - Обновлено 12.04.2012 18:11

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Киви вымыть и очистить от кожуры. Разрезать напополам и некрупно нарезать.

Яйца взбить с сахаром и солью. Вылить масло и лимонад, перемешать венчиком. Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Перемешать до однородности, масса должна быть, как сметана.

Форму смазать растительным маслом (я еще на одно обязательно выкладываю пекарскую бумагу), вылить тесто. Разложить киви по кругу, слегка вдавливая (отступая полсантиметра друг от друга), затем также выложить кругом по центру формы.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 30-40 минут. Пирог должен увеличиться в объеме и подрумяниться. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Пирог на лимонаде с киви

Автор: Мухаббат

06.04.2012 09:35 - Обновлено 12.04.2012 18:11

Вынуть пирог из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы, и полностью остудить на решётке.

При желании посыпать остывший пирог сахарной пудрой и украсить ломтиками киви.



Пирог на лимонаде с киви

Автор: Мухаббат

06.04.2012 09:35 - Обновлено 12.04.2012 18:11

{comments on}