

## Морковный пирог

Автор: Мухаббат

05.09.2012 07:53 - Обновлено 13.11.2012 06:59

---



***Очень-очень-очень вкусный, мягкий, нежный пирог. Наличие лимонной цедры дополняет его, а небольшое количество специй придают пирогу манящий аромат и изысканную пикантность. Готовиться просто, а результат потрясающий. Однозначно стоит попробовать!***

## **Морковный пирог**

Автор: Мухаббат

05.09.2012 07:53 - Обновлено 13.11.2012 06:59

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**3 средние моркови**

**3 больших яйца**

**2/3 стакана растительного масла без запаха (можно уменьшить количество масла до 1/2 стакана)**

**2/3 стакана сахара**

**1 стакан муки**

**1 ст.л. цедры лимона**

**0,5 ч.л. разрыхлителя**

**0,5 ч.л. соды**

## **Морковный пирог**

Автор: Мухаббат

05.09.2012 07:53 - Обновлено 13.11.2012 06:59

---

**1 ст.л. лимонного сока**

**0,5 ч.л. молотой корицы**

**0,5 ч.л. мускатного ореха**

**щепотка соли**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой тёрке и выложить в чашку. Добавить сахар, соль, растительное масло, цедру лимона, корицу и мускатный орех, перемешать. Яйца разбить в отдельную чашку, слегка взболтать вилкой и добавить к основной массе.

Добавить муку, просеянную с разрыхлителем. Соду загасить лимонным соком и добавить к тесту. Все хорошо перемешать.

## Морковный пирог

Автор: Мухаббат

05.09.2012 07:53 - Обновлено 13.11.2012 06:59

---

Форму застелить пергаментной бумагой, вылить тесто, разровнять при необходимости и выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 30-40 минут. Пирог должен слегка подняться и стать румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой, она должна быть сухой.

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

Готовый пирог покрыть глазурью. Я чаще использую готовую ванильную глазурь. Но можно сделать и самим. В 5-7 ст.л. сахарной пудры добавить 1-2 ст.л. лимонного сока. *Лимонный сок нужно вводить маленькими порциями, для того чтобы получилась слегка густоватая масса.*

*А это фото отчёт от моей интернет-подруги, замечательной кулинарки и очень хорошего человека, Татьяны Перцовой.*

## Морковный пирог

Автор: Мухаббат

05.09.2012 07:53 - Обновлено 13.11.2012 06:59

---



**Pertsova T**

*и кусочек рыжего чуда*

## Морковный пирог

Автор: Мухаббат

05.09.2012 07:53 - Обновлено 13.11.2012 06:59

---



Pertsova T

[Comments on](#)