Пирог на простокваше и сгущённом молоке с клубникой

Автор: Мухаббат
11.09.2012 10:28 - Обновлено 21.09.2012 07:01

Очередной пирог на скорую руку, как говорится. Вкусный, нежный пирог, по вкусу слегка напоминает творожный. Клубника придает аромат и легкую кислинку.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан простокваши (кислое молоко)

1/2 банки сгущенного молока (200 гр.)

2 яйца

1/2 стакана сахара

1/2 стакана растительного масла без запаха

1,5-2 стакана муки

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

25 шт. клубники

сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Клубнику вымыть и очистить от хвостиков.

Яйца разбить с глубокую чашку, посолить и взбить венчиком. Добавить сахара, еще раз взбить. Влить простоквашу, сгущённое молоко, растительное масло, перемешать до однородности. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать. Тесто по консистенции должно быть, как густая сметана.

Форму смазать небольшим количеством растительного масла, выложить тесто. Выложить клубнику, сначала по окружности, а затем и посередине.

Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180* духовке минут 40-50. Тесто должно подняться и подрумяниться. Проверить готовность деревянной шпажкой, она должна быть сухой.

Готовый пирог вынуть из духовки, дать немного остыть в форме, затем полностью остудить на решётке. Вынимать из формы нужно осторожно, поскольку он очень нежный. Посыпать сахарной пудрой.

соблазнителный кусочек

и букетик осенних цветов, для вас, дорогие ценители моего творчества!

{jcomments on}