

Кокосово-ананасовый пирог

Автор: Мухаббат
15.01.2013 07:23 -



Пористый, сладкий и восхитительно ароматный пирог. Ромовая пропитка придаёт пирогу влажность, тем самым делая его нежнее. Рекомендую!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кокосово-ананасовый пирог

Автор: Мухаббат
15.01.2013 07:23 -

тесто:

2 яйца

125 гр. мягкого сливочного масла

80 гр. коричневого сахара

200 мл. консервированного кокосового молока

220-250 гр. муки

1 ч.л. пекарского порошка

0,5 ч.л. соды

щепотка соли

Кокосово-ананасовый пирог

Автор: Мухаббат
15.01.2013 07:23 -

2 ст.л. темного рома

4 кольца консервированного ананаса в сиропе

пропитка:

1 ст.л. темного рома

1 ст.л. ананасового сиропа (с консервированного ананаса)

□ *глазурь:*

100-120 гр. сахарной пудры

1-3 ст.л ананасового сиропа (с консервированного ананаса)

Кокосово-ананасовый пирог

Автор: Мухаббат
15.01.2013 07:23 -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку просеять с разрыхлителем, содой и солью.

Ананас вынуть из сиропа, слегка промокнуть бумажным полотенцем и нарезать небольшими кусочками.

Сливочное масло и сахар взбить миксером на средней скорости. Добавить яйца, кокосовое молоко и ром, и также взбить миксером. Добавить муку и до однородности взбить миксером. Тесто должно быть, как густая сметана.

Кокосово-ананасовый пирог

Автор: Мухаббат
15.01.2013 07:23 -

Среднего размера форму (у меня прямоугольная, 18X25 см.) для выпечки застелить пекарской бумагой и слегка смазать растительным маслом. Тесто выложить в форму, верх разровнять и выложить на поверхность пирога плотно друг к другу кусочки ананаса, слегка вдавливая в тесто. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180* в течение 40-50 минут. Тесто должно увеличиться в объёме и подрумяниться. Проверить готовность деревянной шпажкой, она при выходе должна быть сухой.

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

Для пропитки смешать ром и ананасовый сироп, кулинарной кисточкой нанести на всю поверхность пирога.

Для глазури сахарную пудру просеять, смешать с сиропом и нанести на поверхность пирога. Сироп в пудру нужно вводить постепенно до желаемой густоты глазури. Дать пирогу некоторое время постоять, для того, чтобы впиталась пропитка.

Украсить пирог по вкусу. Я разрезала кольца напополам и выложила на поверхность пирога.

{comments on}

Кокосово-ананасовый пирог

Автор: Мухаббат
15.01.2013 07:23 -
