

Постный апельсиновый пирог с ананасом

Автор: Мухаббат

29.04.2013 09:03 - Обновлено 29.04.2013 09:06



Влажный и очень сочный пирог, а ароматные апельсиново-ананасовые нотки делают этот пирог особенно вкусным. Я лишний раз убеждаюсь в том, что постные пироги ничуть не уступают сдобным, а вот количество калорий в них гораздо меньше.

Готовьте и наслаждайтесь!

Постный апельсиновый пирог с ананасом

Автор: Мухаббат

29.04.2013 09:03 - Обновлено 29.04.2013 09:06

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на круглую форму диаметром 18 см.

200 мл. свежесжатого апельсинового сока

1 ч.л. апельсиновой цедры

70-80 мл. растительного масла без запаха

80 гр. сахара

2 ст.л. апельсиново-имбирного джема (можно просто апельсиновый)

200 гр. муки

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

5 колечек консервированного ананаса в лёгком сиропе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Дно формы застелить пекарской бумагой и смазать низ и бока формы небольшим

количеством растительного масла.

Постный апельсиновый пирог с ананасом

Автор: Мухаббат

29.04.2013 09:03 - Обновлено 29.04.2013 09:06

Колечки ананасов (лучше брать банку объёмом 400-500 мл., ананасовые шайбочки в них маленькие) вынуть из сиропа и выложить на бумажную салфетку, для того, чтобы убрать лишнюю влагу. Выложить кружочки на дно подготовленной формы.

Апельсины вымыть и обтереть. На мелкой тёрке натереть цедру и отмерить 1 ч.л. Выдавить сок из апельсинов и отмерить 200 мл.

В чашку вылить апельсиновый сок, добавить сахар, соль, цедру и джем. Всё хорошо перемешать венчиком. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать до однородности. Влить растительное масло и снова хорошо перемешать. Вылить тесто на ананасы, при необходимости верх разровнять.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 30-40 минут. Пирог должен увеличиться в объёме и стать румяным. Готовность проверить деревянной шпажкой, она при выходе должна быть сухой.

Вынуть готовый пирог из духовки, дать немного остыть в форме, затем аккуратно перевернуть пирог на решётку. Убрать пекарскую бумагу и дать полностью пирогу остыть.

Постный апельсиновый пирог с ананасом

Автор: Мухаббат

29.04.2013 09:03 - Обновлено 29.04.2013 09:06

{jcomments on}