

Пирог со сливами от Марты Стюарт

Автор: Мухаббат
04.08.2014 13:07 -



Марта Хелен Стюарт — американская бизнесвумен, телеведущая и писательница, получившая известность и состояние благодаря советам по домоводству.

Очень простой в приготовлении и безумно вкусный пирог. Вкусный и в тёплом, и в холодном виде, а также и на второй-третий день. Пробуйте!

Пирог со сливами от Марты Стюарт

Автор: Мухаббат
04.08.2014 13:07 -

□

ИНГРЕДИЕНТЫ:

45 гр. сливочного масла комнатной температуры
120 гр. муки
1/2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли
100 гр. сахара
1 большое яйцо

120 мл. □ нежирного кефира
7-8 слив

2 ст.л. коричневого сахара

□

Пирог со сливами от Марты Стюарт

Автор: Мухаббат
04.08.2014 13:07 -



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут. Разогрейте духовку до 180°C. В миске смешайте муку, сахар, разрыхлитель, соль и сливы. Добавьте яйца и перемешайте. Выложите тесто в форму и выпекайте 30 минут. Дайте остыть и нарежьте.

Пирог со сливами от Марты Стюарт

Автор: Мухаббат
04.08.2014 13:07 -



Вопросы и ответы по поводу рецепта пирога со сливами можно задать в комментариях к этому рецепту. Если вы хотите поделиться своим опытом приготовления, то можете написать комментарий к этому рецепту. Если вы хотите поделиться своим опытом приготовления, то можете написать комментарий к этому рецепту.

Пирог со сливами от Марты Стюарт

Автор: Мухаббат
04.08.2014 13:07 -



{jcomments on}