

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

07.09.2016 12:13 - Обновлено 24.12.2016 19:12



Выпечка со сливами входит в список моих фаворитов. Данный пирог из разряда простых, но на вкус потрясающий. В составе теста есть лимонная цедра, которая придаёт пирогу изюминку, а сладко-кислые сливы с оттеняющим вкусом корицы просто выстреливают изысканностью. Пробуйте, я уверена, что оцените.

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

07.09.2016 12:13 - Обновлено 24.12.2016 19:12



ИНГРЕДИЕНТЫ: сливочного масла
ванильный сахар для пирожки
ванильный сахар для пирожки
ванильный сахар для пирожки

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

07.09.2016 12:13 - Обновлено 24.12.2016 19:12



Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

07.09.2016 12:13 - Обновлено 24.12.2016 19:12



ПРИГОТОВЛЕНИЕ Ингредиенты: сливы - 1 кг, мука - 200 г, сахар - 100 г, яйца - 2 шт, масло сливочное - 50 г, сода - 1 ч.л., ванилин - 1 пакетик. Приготовление: сливы вымыть, удалить косточки, нарезать дольками. В миске смешать муку, сахар, соду и ванилин. Яйца взбить венчиком, добавить масло и перемешать. Влить в жидкую смесь сухие ингредиенты и перемешать. Добавить сливы и аккуратно перемешать. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, и выпекать в духовке при 180°C в течение 40-45 минут. Готовый пирог остудить на решетке и посыпать сахарной пудрой.

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

07.09.2016 12:13 - Обновлено 24.12.2016 19:12



Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

07.09.2016 12:13 - Обновлено 24.12.2016 19:12



Пирог со сливами

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

07.09.2016 12:13 - Обновлено 24.12.2016 19:12



{jcomments on}