

## Пирог с нектаринами

Автор: Мухаббат

05.08.2011 13:20 - Обновлено 21.09.2011 12:27

---



*Очень вкусный, нежный и ароматный пирог. Нектарины придают легкую сочность.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

**3-4 нектарина**

**150 гр. мягкого маргарина**

**1 стакан сахара**

## **Пирог с нектаринами**

Автор: Мухаббат

05.08.2011 13:20 - Обновлено 21.09.2011 12:27

---

**2 яйца**

**300 мл. простокваши**

**250-300 гр. муки**

**1,5 ч.л. разрыхлителя**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Нектарины помыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточку и порезать каждую половинку на 5-6 долек.

Маргарина растереть с сахаром, добавить яйца, простоквашу, взбить венчиком. Добавить просеянную муку и разрыхлитель. Форму смазать маслом, выложить тесто. Сверху выложить нектарины. Выпекать при 180\* до румяности (40-50 мин.). Проверить готовность деревянной шпажкой.

## Пирог с нектаринами

Автор: Мухаббат

05.08.2011 13:20 - Обновлено 21.09.2011 12:27

---

{comments on}