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

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 просеянноую муку и разрыхлитель. Форму смазать маслом, выложить тесто. Сверху выложить нектарины. Выпекать при 180* до румяности (40-50 мин.). Проверить готовность деревянной шпажкой.

{jcomments on}