

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

05.08.2011 16:02 - Обновлено 21.09.2011 12:45



Очень вкусный, нежный пирог, с легкой кислинкой от слив.

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

05.08.2011 16:02 - Обновлено 21.09.2011 12:45

ИНГРЕДИЕНТЫ:

7-10 штук слив (в зависимости от размера)

2 яйца

1 стакан сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 стакан простокваши

3 ст.л. сметаны

0,5 стакана растительного масла

1 ст.л. оливкового масла (можно и без него)

250-300 гр. муки

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

05.08.2011 16:02 - Обновлено 21.09.2011 12:45

1,5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточку, каждую половинку еще раз разрезать пополам.

Яйца взбить венчиком с сахаром, пакетиком ванильного сахара и щепоткой соли.

Добавить простоквашу, сметану, растительное и оливковое масло. Все хорошо перемешать и добавить просеянную муку с разрыхлителем. Вылить тесто в смазанную маслом форму. Сливу плотненько друг к другу выложить по всему периметру пирога, чуть вдавливая.

Выпекать при 180* в течение 50 минут (готовность проверить деревянной шпажкой). Вынуть, остудить на решетке.

У меня был в наличии ванильный соус, им я и украсила сверху. Можно просто посыпать сахарной пудрой.

Пирог со сливами

Автор: Мухаббат

05.08.2011 16:02 - Обновлено 21.09.2011 12:45

{comments on}