

Пирог с черным виноградом кишмиш

Автор: Мухаббат

08.08.2011 08:57 - Обновлено 21.09.2011 12:53



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пирог с черным виноградом кишмиш

Автор: Мухаббат

08.08.2011 08:57 - Обновлено 21.09.2011 12:53

100 гр. маргарина (предварительно размягчить)

1 стакан сахара

2 яйца

300 мл. простокваши

2 ст.л. оливкового масла

250-300 гр. муки

1,5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

0,5 кг. винограда кишмиш

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пирог с черным виноградом кишмиш

Автор: Мухаббат

08.08.2011 08:57 - Обновлено 21.09.2011 12:53

Виноград вымыть, и отделить ягоды.

Маргарин растереть с сахаром, добавить яйца, простоквашу, оливковое масло, соль, взбить венчиком. Добавить просеянную муку и разрыхлитель. Форму смазать маслом, выложить тесто.

Сверху выложить виноград кишмиш. Выпекать при 180* до румяности (40-50 мин.). Проверить готовность деревянной шпажкой.

Украсить по желанию. У меня сеточка из вареной сгущенки, что придало дополнительный сливочно-карамельный оттенок и он самый, черный виноград кишмиш.

{{comments on}}