Нежный пирог с мандаринами

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:38 - Обновлено 21.09.2011 13:01



Необыкновенно вкусный, пористый и сочный пирог. Мандарины в этом пироге просто восхитительны!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 маленькая банка (300 гр.) мандаринов

2 яйца

1 стакан сахара

1 пакетик ванильного сахара

100 гр. маргарина

1/3 стакана растительного масла (без запаха)

1/2 стакана кефира

2 стакана муки

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

для глазури:

3 ст.л. сиропа от мандаринов

5 ст.л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Слить сироп с консервированных мандаринов. Сироп сохранить.

Яйца взбить с сахаром и 1 пакетиком ванильного сахара. Маргарина растопить, остудить и добавить к яичной смеси. Влить растительное масло и кефир. Все хорошо перемешать. Добавить просеянную муку и разрыхлитель. Форму смазать маслом и выложить тесто.

Выложить дольки мандаринов, слегка вдавливая в тесто. Поставить в разогретую до 180*градусов духовку. Выпекать 30-40 минут (до сухой шпажки).

Вынуть пирог, слегка остудить, зубочисткой сделать проколы и сбрызнуть сиропом от мандаринов. Сверху полить глазурью.

{jcomments on}