

Абрикосовый пирог

Автор: Јаха

09.08.2011 08:47 -



Пирог получится очень мягким, нежным и воздушным.

Требуемые ингредиенты

- Абрикосы — 5 шт
- Сахар песок — 1 стак.
- Яйца куриные — 3 шт
- Мука пшеничная — 1,5 стак.
- Ванилин - щепотка (на кончике ножа)
- Разрыхлитель для теста (на кончике ножа)

Способ приготовления абрикосового пирога:

1. Взбиваем яйца.

2. Постепенно добавляем к ним сахар, не весь сразу!

3. Просеиваем муку - примерно 1, 5 стакана. Тесто не должно быть жидким, оно должно быть нежным, но и не очень твердым, чтобы его можно было разминать и растягивать руками.

4. Добавляем ванилин и разрыхлитель.

5. Смазываем форму маслом.

6. Примерно 2 /3 теста выкладываем в форму

7. С помощью блендера превращаем абрикосы в массу, напоминающую джем.

8. Добавляем к абрикосам 1 столовую ложку сахара.

9. Выкладываем джем на тесто.

10. Из оставшегося теста делаем сеточку или любой другой, понравившийся вам узор. Можно сверху разложить половинки абрикосов, кому как нравится

11. Сверху я присыпала пирог ванилин, так он получается более текстурным и красивым.

Абрикосовый пирог

Автор: Жаха

09.08.2011 08:47 -

12. Отправляем в предварительно разогретую до 180 градусов духовку, и держим пирог до золотистого, примерно 25 минут.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}