

Кокосовый пирог с клубничной глазурью

Автор: Јаха

11.08.2011 19:07 - Обновлено 09.10.2011 15:01



Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

Для кокосового пирога:

- Яйцо 3 шт. мелкий или 2 крупных
- Сахар 1ст.
- Мука 1,5 ст.
- Сметана 200 грамм
- Маргарин или масло размягченное 100 гр.
- Разрыхлитель 1 ч.л.
- Ванилин или ванильный сахар по вкусу
- Кокосовая стружка 100 грамм

Для клубничной глазури:

- Клубника 300 гр.
- Сахар по вкусу – у меня ½ стакана

Кокосовый пирог с клубничной глазурью

Автор: Жаха

11.08.2011 19:07 - Обновлено 09.10.2011 15:01

- Манная крупа 1 ст.л. с горкой

Яйца взбить миксером до получения пены, добавить сахар и еще раз взбить.

В яичную массу ввести сметану и размягченный маргарин, перемешать ложкой или взбить миксером.

Муку соединить с разрыхлителем, перемешать и высыпать в тесто, туда же высыпать ванилин или ванильный сахар, а так же кокосовую стружку, аккуратно перемешать ложкой.

Форму выстелить бумагой для выпечки, выложить тесто и аккуратно его разровнять.

Поставить запекаться в духовку при температуре 200 градусов до готовности – готовность проверить спичкой или деревянной палочкой. У меня пирог запекался около 30 минут.

Пока печется пирог, делаем клубничную глазурь – клубнику измельчаем в блендере, добавляем сахар и перемешиваем.

Ставим клубничную массу на огонь, доводим до кипения и добавляем манку, перемешиваем и варим около 5-7 минут на медленном огне до загустения.

Когда пирог готов, выкладываем на него клубничную массу, разравниваем и убираем опять в разогретую духовку на 5-7 минут.

Пирог охлаждаем, нарезаем на кусочки и подаем.

Остывшее варенье разложить по банкам.

Приятного аппетита, JahaLand.ru

{comments on}