

ПОРТОКАЛОПИТА

Выпал первый снег и запахло новогодними праздниками!

А какой самый узнаваемый запах на Новый Год, кроме хвои?

Конечно же, запах апельсин. Вот и пустилась я в поиски рецептов с апельсинами.

В первую очередь захотелось что-то испечь!
Пересмотрела на эту тему журналы и сайты и самым симпатичным мне показался греческий пирог под замысловатым названием «портокалопита». Дословный перевод - апельсиновый пирог. Пересмотрела множество вариаций этого рецепта и была приятно удивлена, что вообще не нужна мука, а используется готовое замороженное тесто «фило».

А у меня же, как раз скучала такая упаковочка теста, еще с лета, с сезона клубники.

Правда, везде предлагалось еще сделать сироп, но я решила, что мой рецепт будет без сиропа. Пирог и так получается настолько сочный и нежный, что дополнительная пропитка ни к чему. Да и мороки меньше.

Понадобится:

апельсины – 3 штуки

яйца – 5 штук

сметана – 200 граммов

сахар – 200 граммов

оливковое (или подсолнечное) масло – 200 граммов

замороженное тесто «фило» - 400 граммов

разрыхлитель – чайная ложка

Приготовление:

Разморозь тесто «фило» при комнатной температуре.

С 2,5 апельсин сними цедру и выдави сок.

Половинку апельсина нарежь дольками для украшения.

В миске смешай сметану, сахар, цедру, апельсиновый сок и масло.

Перемешай . Добавь яйца и разрыхлитель. Опять перемешай.

Форму для запекания смажь небольшим количеством масла, устели пергаментом и пергамент тоже смажь маслом.

Тесто фило порви или порежь на мелкие кусочки и высыпь в форму для запекания.

Залей тесло жидкой смесью.

Лопаткой хорошо расправь тесто, чтобы жидкая смесь распределилась по всей форме.

Выложи дольки апельсина и запекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке около 50 минут.

sifood.com.ua - Портокалопита