



КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ НА ЗАВТРАК

В прошлый сезон клубники, перепробовала большое количество рецептов с этой ягодой и наконец-то нашла самый простой и вкусный.

Улетает пирог, не успевала сфотографировать... Делать так просто, что можно хоть каждый вечер на завтрак готовить... Предлагаю тебе простой рецепт клубничного пирога.

Понадобится:

масло сливочное — 150 граммов
сахар — 200 граммов
яйца — 4 штуки
мука — 150 граммов
разрыхлитель — 1 чайная ложка
нежирные сливки — 100 граммов
клубника — 500 граммов

Приготовление:

Разотри масло комнатной температуры со 150 граммами сахара (лучше это делать в миксере). Добавь 3 яйца и вымешай до однородной массы (чтобы масло кусочками не плавало).

Добавь просеянную муку с разрыхлителем и замеси тесто. Тесто должно получиться не слишком жидкое, но и не забитое, как густая базарная сметана. Я добавляю в тесто каплю ароматизатора «амаретто». Клубнику помой высуши и порежь на 4 части каждую. Разъемную форму для теста

смажь маслом и присыпь мукой или панировочными сухарями. Вылей часть теста, выложи клубнику, добавь оставшееся тесто и по верху уложи клубничку...

В разогретую до 180 градусов духовку поставь пирог на 30 минут. Приготовь «заливку», смешай сливки с 1 яйцом и 50 граммами сахара. Взбей миксером. Полей пирог и готовь еще 30 минут.

sifood.com.ua - Клубничный пирог на завтрак