ПИРОГ С ИНЖИРОМ

Осень - время инжира!
Вкусно кушать сам по себе, добавлять в салаты и каши, но почему бы не испечь пирог?!?

Понадобится:

Яйца – 5 штук
Сливочное масло – 250 граммов
Мука – 200 граммов
Разрыхлитель – ½ пакетика (или по инструкции)
Сахар – 100 граммов
Инжир – 4 штуки
Молоко – 50 граммов
Цедра одного апельсина
Корица - 1 чайная ложка

Приготовление:

Масло заранее размягчи при комнатной температуре и смешай его с 4 яйцами, мукой, разрыхлителем, корицей и яйцами. Все тщательно перемешай в кухонном комбайне до однородной массы.

Добавь апельсиновую цедру и перемешай. Выложи тесто в форму для запекания устеленную пергаментом и уложи на тесто порезанный инжир.

Запекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке 30 минут не открывая.

Смешай теплое молоко с яйцом и столовой ложкой сахара, полей пирог и отправь в духовку еще на 30 минут!
Готовому пирогу дай немного остыть и только затем извлеки из формы!
Bon appetite!

sifood.com.ua - Пирог с инжиром