



## 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](http://sifood.com.ua) - Пирог с инжиром