



КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ

Этот пирог по праву должен называться "заколдованный пирог", сколько бы я его не готовила, никогда не получаются нормальные фото!

Этот рецепт уже есть в блоге, под названием "клубничный пирог на завтрак", эти же пропорции вы найдете в "универсальном пироге"...

Но я не могу еще раз не напомнить вам об этом рецепте и не попробовать сделать нормальные фотографии.

В этом году он получился еще вкуснее и нежнее, потому что я использовала **масло и сметану ГМЗ!**

(в этот раз также все получилось наспех, дети буквально вырывали его из рук)



Понадобится:

масло сливочное ГМЗ — 300 граммов

сахар — 300 граммов
яйца — 6 штук + 1
мука — 300 граммов
разрыхлитель — 1 чайная ложка
сметана ГМЗ — 100 граммов
клубника — 500 граммов
корица - 1 чайная ложка

Приготовление:

В первую очередь, заранее выложи сливочное масло из холодильника! Оно должно быть мягким и таять в руках!

Если желание приготовить пирог у тебя возникло спонтанно, а сливочное масло у тебя хранится в морозилке, есть только один способ срочно его размягчить! Ни в коем случае не грей его в микроволновке или на водяной бане. Извлеки масло из упаковки и натри его на терку. Натертое масло разомни руками с сахаром.

В идеале использовать кухонный комбайн. Но и без не можно справиться. Первым делом смешай масло с сахаром и тщательно перемешай. Добавь 6 яиц и продолжай перемешивать.

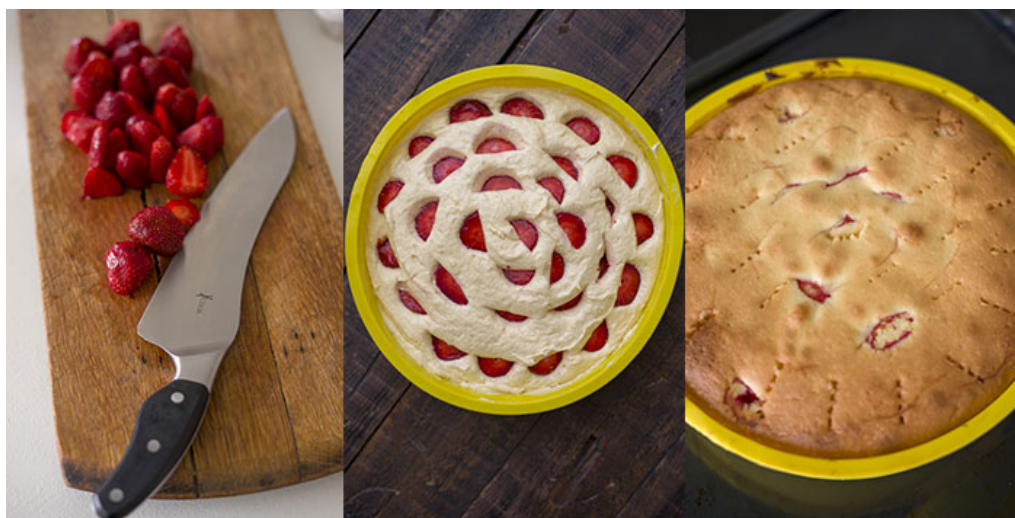


Теперь добавь просеянную муку - 300 граммов (примерно 10-15 столовых ложек) и чайную ложку разрыхлителя. Перемешивая до однородного состояния. На фото видно

каким должно быть тесто (как жирные базарные сливки).



Разогрей духовку до 180 градусов, клубнику (или любые другие ягоды или фрукты) нарежь кусочками. В силиконовую форму для запекания выложи тесто и размести начинку по всему периметру.



Запекай сначала 30 минут. Потом вытащи пирог из духовки, часто наколи вилкой и полей "заливкой".

Чтобы сделать заливку, в блендере смешай 100 граммов сметаны, ложку сахара, корицу и 1 яйцо. Запекай еще 30 минут.



Готовый пирог немного остуди и извлеки из формы. Его можно посыпать сахарной пудрой, можно подавать горячим с мороженым и клубникой.

