



ПРОСТОЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ

У меня еще остался инжир после брауни и я решила позаботиться о тех членах моей семьи и тех подписчиках, которые не любят шоколадную выпечку! Этот пирог может приготовить даже ребенок с закрытыми глазами. Возьмите его себе на заметку и готовьте с разной начинкой к чаю круглый год!



Понадобится:

сливочное масло ГМЗ - 150 граммов
сахар - 200 граммов
яйца - 4 штуки + 1
мука - 150 граммов
разрыхлитель - по инструкции
сливки 10% ГМЗ - 100 миллилитров
инжир - 5 штук

Приготовление:

Разогрей духовку до 180 градусов.

Сливочное масло растопи в микроволновой печи (или в духовке).

Смешай сахар со сливочным маслом и перемешай так, чтобы сахар растворился.

Добавь яйца и перемешай.

Добавь муку и разрыхлитель, размешай до однородного состояния теста.



Влей в силиконовую форму и утоми в тесте половинки инжира.

Отправь в духовку на 30 минут.



Вытащи пирог из духовки, проткни его вилкой в разных местах. Смешай сливки с яйцом и полей этой смесью пирог. Отправь в духовку еще на 30 минут!



sifood.com.ua - Простой пирог с инжиром