

Святковий пиріг із яблуками та сливами від родини Кошечкіних

Інгредієнти

Для тіста:

- сметана – 250 г
- цукор – 1 склянка
- масло вершкове – 100 г
- яйце – 1 штука
- пекарський порошок – 0,5 чайної ложки
- борошно

Для начинки:

- яблука очищені
- сливи без кісток (можна замінити на будь-які сезонні ягоди)

Для оздоблення (за бажанням):

- збиті вершки або білки
- цукрова пудра

Приготування:

1. Цукор розтерти з яйцем, сметаною та м'яким вершковим маслом.
2. Додати пекарський порошок (суміш харчової соди та лимонної кислоти, змішаної у рівних пропорціях) та борошно і вимішати тісто, як на густі оладки.
3. Яблука очищені та сливи без кісточок викласти на дно застеленої пергаментом форми. Притрусити їх цукром (5-7 столових ложок). Дати трохи постояти.
4. Залити готову начинку тістом і випікати при 180°C близько 50 хв до готовності.
5. Готовий остиглий пиріг прикрасити збитими вершками або білками чи цукровою пудрою.

#пирігнезалежності #плічопліч #pyrihUA