

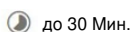


Вишневый пирог

6 Порции



Легко



до 30 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

- 150 г Мука
- 100 мл. Молоко
- 3 шт. Яйцо куриное
- 200 г Вишня
- 2 ч. л. Разрыхлитель
- 160 г Сахар
- 3 ст. л. Сахарная пудра
- 1 щепотка Соль

- 1 Вынимаем косточки из вишни специальным приборчиком или выковыриваем булавкой. В чищенную вишню аккуратно вмешиваем 2е ст. ложки сахарной пудры.
- 2 В отдельную посуду ссыпаем муку и смешиваем её с разрыхлителем. Взбиваем яйца с сахарным песком и солью до появления мелких пузырьков.
- 3 В яйца добавляем мучную смесь и смотрим по консистенции, она должна быть жидковатой. Далее 100 мл молочка коровьего.
- 4 Форму внутри смазываем растительным маслом и выливаем в неё тесто. Сверху укладываем вишню, можно ее слегка утопить в тесте. Печём 30 мину до румянца при 180ти градусах духового шкафа. Припудриваем оставшейся сахарной пудрой при подачи. При желании, декорируем свежей смородиной

