

www.detkityumen.ru

Греческий тыквенный пирог



Где готовим?

Мультиварка

Ингредиенты:

600 г тыквы,
300 г муки,
3 яйца,
2 ч.л. разрыхлителя,
1 стак. сахара,
1 стак. изюма,
50 мл коньяка,
2 ст.л. мёда,
1 апельсин,
молотая корица, молотая гвоздика – по вкусу

Приготовление:

Натрите с апельсина цедру, выжмите сок, добавьте мёд, корицу и гвоздику. Взбейте яйца, тыкву нарежьте кубиками величиной в 1 см, добавьте коньяк, сахар и медовую смесь. Перемешайте, добавьте просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, промытый и обсушенный изюм и хорошо перемешайте. Выложите тесто в чашу мультиварки, смазанную маслом, закройте крышку и установите режим «Выпечка» на 60-80 минут.

23.10.2014

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/158/