

detkityumen.ru

Песочный пирог



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- Два куриных яйца
- Три стакана муки
- 200 грамм маргарина или сливочного масла
- Один стакан сахара
- Немного на кончике ножа ванилина
- Одна чайная ложка разрыхлителя для теста
- 200 грамм варенья

Приготовление:

- Растапливаем на водяной бане маргарин или сливочное масло. Охлаждаем его. Ставим разогреваться до 200 градусов духовку. Высыпаем в миску сахар, выливаем к нему растопленное масло, ванилин, разбиваем яйца и тщательно все мешаем.
- Смешиваем пшеничную муку с разрыхлителем и начинаем её постепенно вводить в полученную в миске массу. Замешиваем крутое тесто и делим его на две неравные части. Меньшую часть кладем на час в морозильник.
- Теперь выкладываем вторую часть равномерно на противень и кладем сверху слой варенья. Ровняем его аккуратно ложкой. После этого достаем вторую часть теста с морозилки и натираем его через крупную терку на варенье. Ставим противень на 20 минут в духовку. По истечению времени достаем песочный пирог из духовки и подаем в теплом виде к столу.

16.01.2015

[BMWSAUBER](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/192/