

detkityumen.ru

Американский тыквенный пирог с



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Мука пшеничная — 400 г

Масло сливочное — 250 г

Яйцо куриное — 3 штуки

Тыква — 900 г

Сахар — 200 г

Сливки 30%-ные — 200 мл

Корица по вкусу

Ванилин по вкусу

Соль по вкусу

Приготовление:

Просеять муку и соль в глубокую миску. Перетереть между ладоней с мягким маслом, чтобы смесь напоминала хлебные крошки, затем добавить слегка взбитое яйцо и замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пленку и отправить в холодильник на 30–50 минут.

Очистить тыкву, удалить семена. Нарезать мякоть кубиками. Положить в кастрюлю с толстым дном или в сотейник, добавить немного воды и тушить до мягкости и полного испарения жидкости. Блендером измельчить мякоть в однородную массу.

Раскатать тесто на слегка присыпанной мукой поверхности и застелить им круглую низкую форму диаметром около 30 см. Поверх теста положить лист бумаги для запекания и засыпать любую крупу. Это позволит коржу равномерно пропечься. Выпекать в течение 15 минут при 190 градусах.

Выложить тыквенное пюре в глубокую миску, взбить с двумя яйцами, сахаром, сливками, пряностями и солью. Вылить смесь в форму с запеченным тестом. Выпекать пирог 50–55 минут при 180 градусах. Когда пирог остынет, его можно смело разрезать на порции.

05.10.2015

[Machiavelli](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/310/