

detkityumen.ru

Пирог Жираф



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто:

200г сливочного масла

150г сахара

1 яйцо

2,5 стакана муки

1 ч.л. соды

2 ст.л. какао

Начинка:

300г творога

300г сметаны

150г сахара

1 пакетик ванильного сахара (или ванилин на кончике ножа)

3 ст.л. крахмала

Приготовление:

Мягкое сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйцо, соду, муку, какао и вымесить тесто. Поставить в холодильник на 20 минут.

В это время делаем начинку: смешиваем творог, сметану, сахар, ванильный сахар, 2 яйца и крахмал.

Достаем тесто и делим его на две неравные части (та часть, которую потом рвём наверх, должна быть с крупное куриное яйцо). Большую выкладываем в форму и делаем бортики. Начинку ещё раз хорошо перемешиваем и выливаем. Оставшуюся часть теста рвем на кусочки и выкладываем сверху. Выпекаем в духовке 1 час при температуре около 180 градусов.

Любимое творожное лакомство в моей семье!

04.04.2016

[Лясечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/396/