

detkityumen.ru

Умное пирожное



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Ингредиенты на форму 20х20см:

- 4 яйца
- 125 г масла
- 500 мл теплого молока
- 115 г муки
- 150 г сахара
- 0,5-1 чл ванилина без горки
- 1 ст л воды

Приготовление:

Приготовление:

1. Белки отделить от желтков
2. Белки взбить с щепоткой соли до устойчивых пиков
3. Желтки взбить с сахаром, ванилином и водой
4. Масло растопить и слегка остудить
5. влить остывшее масло в желтки и взбить
6. Всыпать в 3 приема муку, каждый раз тщательно взбивая
7. Вылить половину молока, тщательно взбить, затем оставшееся молоко и снова взбить
8. Аккуратно подмешать белки, движением сверху вниз.

Форму смазать маслом и посыпать мукой (форма должна быть НЕРАЗЪЕМНАЯ!). Вылить тесто (тесто получится даже жиже чем на блины). Поставить в духовку при 175С на 40минут- 1 час 20 минут. Кому то понадобится

меньше, кому то больше времени, все зависит от духовки. Ориентируйтесь на внешний вид : сверху должно хорошо подрумяниться, а содержимое совсем слегка колыхаться.

Полностью остудить. Посыпать сахарной пудрой и нарезать на порции.

10.03.2017

[apenko elena](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/529/