

detkityumen.ru

Пирог с фруктами



Где готовим?

Мультиварка

Ингредиенты:

Яйцо 3 шт

Сливочное масло 120 г

Сахар 120 г

Сахар ванильный 10 г

Мука 1 стакан

Разрыхлитель 1 ч.л.

Нектарины, персики, абрикосы, сливы - по вкусу

Приготовление:

Нежный, не приторный пирог для детей и взрослых. Я использовала только нектарины.

Сахар простой и ванильный и размягченное сливочное масло взбивать до однородности, добавить по одному куриные яйца и взбить массу в пену. Добавить муку и разрыхлитель. Получается тесто чуть гуще, чем на оладьи. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, переложить тесто, сверху разложить фрукты (я резала пополам, а в пустоты потом еще нарвала кусочки).

Готовить в режиме выпечка, оставив клапан открытым. В рецепте, который у меня был, было написано 45 минут, но в моей мультиварке получилось 1 час 45 минут.

Тесто хорошо пропекается и поднимается над фруктами. Верх останется бледным.

Если не хочется подавать пирог с бледным верхом, особо ловкие могут при помощи чаши пароварки перевернуть пирог и еще подержать на выпечке для зарумянивания верхушки. Или посыпать сверху всем, чего душа пожелает.

24.07.2017

[Alexandra42](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/559/