

detkityumen.ru

Черничный пирог



Черничный пирог (KimotA)

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Маргарин 300 грамм

Сахар 250 грамм

Ванилин 1 пакет (ванил. сахар)

Лимонная цедра 1 ч.л. (тертой)

Яйцо 4 шт.

Сметана 100 грамм

Миндаль 100 грамм (молотый)

Мука 300 грамм

Разрыхлитель 2 ч.л.

Черника 750 грамм

Сахарная пудра 2 ст.л.

Приготовление:

1. Взбить в миске маргарин, сахар, ванильный сахар и цедру. Добавить яйца и сметану. Смешать муку, миндаль и разрыхлитель и перемешать с массой.
2. Нагреть духовку до 200*. Чернику перебрать, вымыть и откинуть на дуршлаг. Застелить противень бумагой для выпекания и равномерно намазать на него тесто. Посыпать сверху ягодами.
3. Выпекать пирог 25-30 мин до золотистого цвета. Вынуть из духовки и дать полностью остыть. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой, по желанию украсить мелиссой и взбитыми сливками.

16.03.2014

[KimotA](#)

