

detkityumen.ru

ПИРОЖНОЕ ПЕРСИКИ.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливочное масло комнатной температуры 100 гр.

Мука 500 гр.

Сахар 150 гр.

Яйца 3 шт.

Разрыхлитель 1 пакетик.

Цедра 1 лимона.

Соль щепотка.

Краситель 2 капли.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА:

Молоко 250 мл.

Кукурузный крахмал 1 ст./л.

Желтки 3 шт.

Сахар 80 гр.

Цедра 0,5 лимона.

Приготовление:

Пирожное персики - это отличный десерт с прекрасным визуальным эффектом. Эти пирожные состоят из бисквитного теста, наполненного заварным кремом. Они внешне очень похожи на одноименный фрукт. Эффект «персиковой кожуры» придает ванна с красителем и обсыпка сахарным песком, а зеленые листья мяты завершают работу.

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

12.05.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/703/