

Персиковый пирог

Добавил(а) Оля
22.03.10 04:35 -



Продукты для рецепта

- Мука – 300 гр.
- Сахар – 200г., Масло – 200г
- Молоко – 50мл., Яйцо – 5 шт.
- Сода - 0,5 ч.л. (гашеная уксусом)

Персиковый пирог

Добавил(а) Оля
22.03.10 04:35 -

- Ванилин - 1 гр.
- Персики консервированные или свежие 3 шт.
- **Крем:** сметана - 250 гр.+ сахар 200 гр.
- Время приготовления 50 мин



Замешиваем тесто.

Растираем масло и сахар.

Добавляем яйцо, всё взбиваем миксером.



Персиковый пирог

Добавил(а) Оля
22.03.10 04:35 -

Тесто.

Добавляем молоко, ванилин, муку.

Взбиваем миксером.

Добавляем соду гашёную уксусом и хорошо взбиваем.



Тесто.

Тесто должно быть не очень густым, но и не жидким.

Персиковый пирог

Добавил(а) Оля
22.03.10 04:35 -



Персики.

Персики нарезаем пластиками.



Персиковый пирог.

Тесто выкладываем в форму, разравниваем.

Сверху выкладываем дольки персиков.

Персиковый пирог

Добавил(а) Оля
22.03.10 04:35 -



Персиковый пирог.

Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке 30 мин.

Готовый пирог смазываем кремом из взбитой сметаны и сахара. Украшаем оставшимися персика

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}