Сливовый пирог

Добавил(а) Оля
21.07.20 19:46 - Последнее обновление 21.07.20 20:16

Сливовый пирог к чаю! Простой рецепт пирога с начинкой из ягод и фруктов. *Сливовый пирог* Для любителей продукты Ва

Продукты:

- Для теста: масло сл. - 120 гр., Сахар - 100 гр., Соль - 0,5 ч.л., Яйцо - 1 шт., Мука - 250 гр.
- Для заливки: Сметана 20% - 200гр., яйцо - 2 шт., сахар - 100 гр., мука - 2 ст.л.
- Слива 10-15 шт.

Соединяем муку, сахар, масло, соль. Хорошо растираем в мелкую крошку.

Добавляем яйцо, замешиваем мягкое тесто.

Форму для выпечки хорошо смазываем сливочным маслом. Тесто распределяем ровным слоем, к

Для заливки смешиваем сметану, 2 яйца, сахар, муку. Взбиваем миксером.

Сливу разрезаем на две части, удаляем косточку, выкладываем на тесто.

Заливаем полученной смесью. Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 мину

Даём пирогу остыть.

Приятного аппетита!!!