

МЕНЮ

Рецепт семьи Корзун

«Пирог с замороженной клюквой»

Ингредиенты на 5 порций:

Сливочное масло (масло растопить на водяной бане или в микроволновке):
115 гр.

Яйца (комнатной температуры): 2 шт.

Мука: 180 гр.

Сахар: 150 гр.

Молоко: 60 мл.

Клюква: 0.5 стак. (200 мл)

Яблоки: 1 шт.

Разрыхлитель: 2 ч.л.

Ванилин: 1 ч.л.



Шаг 1: Масло сливочное растопить на водяной бане или в микроволновке в режиме "разморозка", остудить.

Шаг 2: Клюкву промыть, оставить при комнатной температуре, чтобы она размораживалась. Выделившуюся жидкость лучше слить.

Шаг 3: Муку просеять, смешать в отдельной посуде с разрыхлителем и ванилином, можно использовать ванильный сахар.

Шаг 4: Яйца разбить в глубокую посуду, всыпать сахар и всё вместе взбить миксером или ручным венчиком - до пены.

Шаг 5: Добавить растопленное и охлаждённое сливочное масло, молоко, не переставая взбивать. Всыпать сухие ингредиенты и тщательно всё перемешать

Шаг 6: Форму застелить бумагой для выпечки. Вылить тесто в форму, равномерно заполнить форму.

Шаг 7: Яблоки помыть и очистить от кожуры. Вырезать сердцевину, нарезать дольками и выложить по кругу, слегка вдавливая в тесто.

Шаг 8: Размороженную ягоду равномерно выложить на пирог. Присыпать сахаром. По желанию можно использовать коричневый сахар.

Шаг 9: Выпекать яблочный пирог с замороженной клюквой в предварительно разогретой до 180 гр. духовке 40 - 45 минут. При подаче готовый пирог посыпать (по желанию) сахарной пудрой.



Я повар!

