

Сливовый пирог

Добавил(а) Оля

21.07.20 19:46 - Последнее обновление 21.07.20 20:16

Сливовый пирог

к чаю! Простой рецепт Сливовый пирог из ягод и фруктов. Для любителей сладкого. Ва



Продукты:

Сливовый пирог

Добавил(а) Оля

21.07.20 19:46 - Последнее обновление 21.07.20 20:16

- 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.

Сливовый пирог

Добавил(а) Оля

21.07.20 19:46 - Последнее обновление 21.07.20 20:16



Добавляем яйцо, замешиваем мягкое тесто.



Сливовый пирог

Добавил(а) Оля

21.07.20 19:46 - Последнее обновление 21.07.20 20:16

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



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

Сливовый пирог

Добавил(а) Оля

21.07.20 19:46 - Последнее обновление 21.07.20 20:16



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



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

Сливовый пирог

Добавил(а) Оля

21.07.20 19:46 - Последнее обновление 21.07.20 20:16



Даём пирогу остыть.

Приятного аппетита!!!