Пирог с грушей и корицей

Добавил(а) Оля
16.10.19 16:41 -

Пирог с грушей и корицей. Ароматный, влажный, *пирог с грушей и корицей* [illegible]

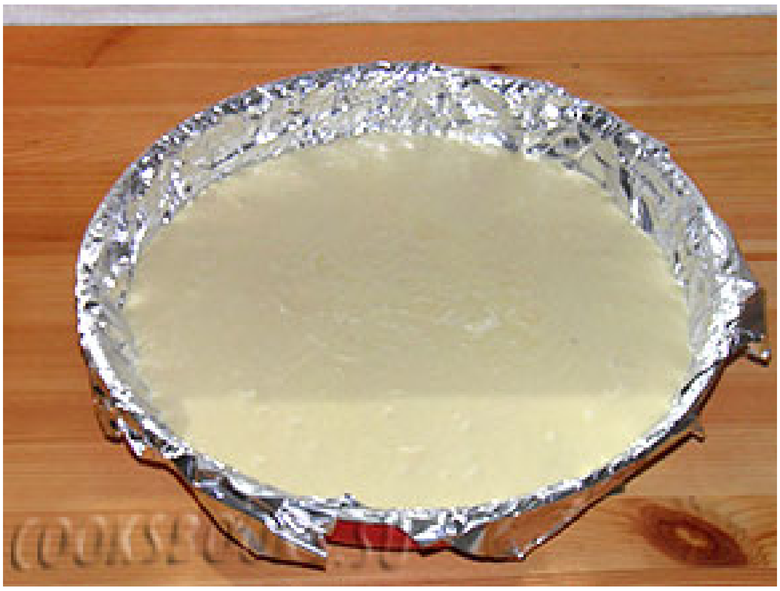
Продукты:

- Яйцо - 2 шт, сахар - 300 гр., мука - 305 гр., молоко - 280 мл.
- Масло.сл. 60 гр., масло раст. 60 гр., соль 0,5 ч.л., сода 1,5 ч.л., уксус 9% - 1 ст.л., груши 3 шт

Соединяем яйца, сахар. Взбиваем.

Добавляем масло раст., мягкое масло слив., молоко. Взбиваем.

Соединяем муку, соль, соду. Постепенно добавляем в тесто. Взбиваем. Добавляем уксус. Хорош



Тесто выливаем с форму для запекания, застеленную фольгой.

Груши чистим, нарезаем дольками. Выкладываем в тесто дольки груши. Посыпаем корицей. Вып

Приятного аппетита!!!