

Рецепт песочного теста для пирога

Добавил(а) Оля

21.09.17 13:18 - Последнее обновление 28.03.18 08:17

Рецепт песочного теста для пирога очень простой. Каждый хозяйка справится и упробовать его



Продукты для рецепта

Рецепт песочного теста для пирога

Добавил(а) Оля

21.09.17 13:18 - Последнее обновление 28.03.18 08:17

- Масло сливочное - 200 гр., яйцо - 3 шт.
- Сахар 200 гр., соль - 1 ч.л., разрыхлитель 1 ч.л., мука.
- Инжир, дыня, слива



Для приготовления песочного теста холодное масло трём на крупной тёрке, добавляем сахар, со



В тесто добавляем яйца. Хорошо перемешиваем.

Рецепт песочного теста для пирога

Добавил(а) Оля

21.09.17 13:18 - Последнее обновление 28.03.18 08:17



Добавляем муку. Муки необходимо добавлять понемногу и замешивать тесто. Когда тесто стане



Готовое песочное тесто убираем в холодильник на 15-20 минут. В это время готовим начинку.

Рецепт песочного теста для пирога

Добавил(а) Оля

21.09.17 13:18 - Последнее обновление 28.03.18 08:17



Сливу чистим от косточек, нарезаем небольшими кусочками. Инжир нарезаем крупными дольками.



Песочное тесто делим на две не равные части. Большую часть раскатываем толщиной 1 см. Выкла

Рецепт песочного теста для пирога

Добавил(а) Оля

21.09.17 13:18 - Последнее обновление 28.03.18 08:17



Закрываем начинку песочным тестом, натёртым на крупной тёрке. Выпекаем пирог в разогретой



Готовый горячий пирог нарезаем порционными кусочками и даём хорошо остыть. Песочное тесто

Приятного аппетита!