ПРОСТОЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ

У меня еще остался инжир после брауни и я решила позаботится о тех членах моей семьи и тех подписчиках, которые не любят шоколадную выпечку! Этот пирог может приготовить даже ребенок с закрытыми глазами. Возьмите его себе на заметку и готовьте с разной начинкой к чаю круглый год!

Понадобится:

сливочное масло ГМЗ - 150 граммов
сахар - 200 граммов
яйца - 4 штуки + 1
мука - 150 граммов
разрыхлитель - по инструкции
сливки 10% ГМЗ - 100 миллилитров
инжир - 5 штук

Приготовление:

Разогрей духовку до 180 градусов.
Сливочное масло растопи в микроволновой печи (или в духовке).
Смешай сахар со сливочным маслом и перемешай так, чтобы сахар растворился.
Добавь яйца и перемешай.
Добавь муку и разрыхлитель, размешай до однородного состояния теста.

Влей в силиконовую форму и утоми в тесте половинки инжира.
Отправь в духовку на 30 минут.

Вытащи пирог из духовки, проткни его вилкой в разных местах. Смешай сливки с яйцом и полей этой смесью пирог.
Отправь в духовку еще на 30 минут!

www.sifood.com.ua - Простой пирог с инжиром