



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПИРОГ

Абсолютно универсальный рецепт пирога.
"Работает" с любыми начинками...

Понадобится:

Основа = масло сливочное 150 граммов + 3 яйца + 150 граммов муки (в т.ч. 1 чайная ложка разрыхлителя) + 75 граммов сахара

Пропитка = сливки небольшой жирности (думаю можно и молоко попробовать) 100 граммов + 1 яйцо + столовая ложка сахара

Начинка любая примерно 300-500 граммов...

Приготовление:

Масло заранее выложи из холодильника, чтобы оно размягчилось.

С помощью венчика или кухонного комбайна смешай масло с яйцами, мукой (просеянной через сито и смешанной с разрыхлителем) и сахаром... именно в такой последовательности. Все, особенно муку вводи постепенно.

По консистенции тесто должно получиться как базарные сливки.

Форму застели пергаментом, смажь кусочком масла и присыпь немного сахаром.

Выложи тесто в форму и аккуратно разровняй. Начинку размести по всему периметру немного вдавливая ее в тесто. Но оставляй достаточно места между ягодами (или что там у тебя), не сыпь горой.

Запекай в разогретой духовке полчаса на 180 градусах.

Тем временем сделай пропитку - смешай сливки, яйцо и сахар.

По истечению 30 минут, залей пирог пропиткой и допеки его еще полчаса.

Дай пирогу остыть и только потом извлекай из формы.

Больше фото процесса на [sifood](https://www.sifood.com.ua) в фейсбуке .

www.sifood.com.ua - Универсальный пирог