



ОСЕННИЙ ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

Скоро Хэллоуин и об этом напоминают тыквы на каждом углу, в каждой витрине и по всему интернету! Я очень люблю тыкву, но мои домочадцы не особо ее жалуют. Вот хоть теперь есть повод с ней повозиться — буду готовить тыквенный пирог.

Обычный тыквенный пирог я дополнила осенними друзьями тыквы — яблоком, грушей и айвой... А апельсиновая цедра и корица напомнила, что еще и новый год не за горами!

Понадобится:



- тыква — 500 граммов
- 1 яблоко, 1 груша, 1 айва
- апельсиновая цедра
- мука — 400 граммов (12-13 столовых ложек)
- разрыхлитель — 2 чайные ложки
- сахар — стакан
- яйца — 3 штуки

масло сливочное — 150 грамм
корица, сахарная пудра

Приготовление:

Очисти тыкву, яблоко, грушу и айву от кожицы. Натри все на терке, избавляясь от лишнего сока (грушу лучше брать твердых сортов). Масло комнатной температуры перетри с сахаром и добавь в него яйца комнатной температуры. Соедини с натертыми тыквой и фруктами.

Просеянную муку соедини с разрыхлителем и постепенно соедини с остальными продуктами, добавь корицу по вкусу. Смажь форму сливочным маслом и присыпь мукой. Запекай в предварительно разогретой духовке при температуре 180-200 градусов, пол часа — 40 минут. Возможно тебе даже понадобится час — все зависит от выбранной формы и того насколько жидкое получилось тесто. Проверь готовность деревянной палочкой, но не жди, что она будет сухая, пирог должен быть в итоге немного влажным внутри!