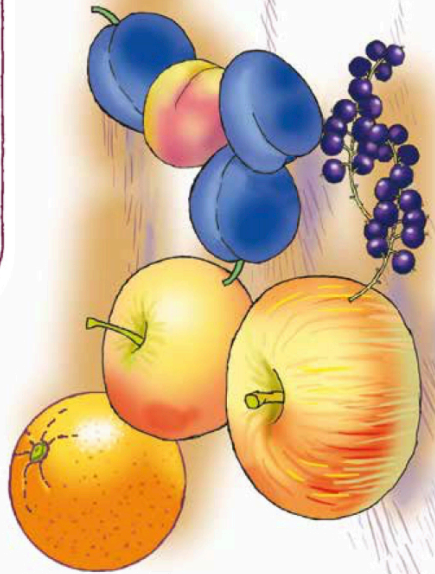


ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ФРУКТАМИ



- | | |
|------------------|------------------|
| Мука | — 3 стакана |
| Сливочное масло | — 1 пачка |
| Яйца | — 3 штуки |
| Сливы | — 4 штуки |
| Яблоки | — 2 штуки |
| Чёрная смородина | — 1 стакан |
| Апельсин | — половина |
| Ванильный сахар | — 1 пакетик |
| Корица | — 1 чайная ложка |



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

За час до приготовления теста выложите масло из холодильника. Разотрите масло с сахаром до исчезновения крупинок или используйте вместо сахара сахарную пудру.



Смешайте муку со щепоткой соли. Перемешивая смесь, постепенно добавляйте два яйца и муку. Тесто надо готовить быстро, чтобы масло не успело растаять. Руками соедините всю массу в комок.



НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГА

Удалите сердцевину у яблок и косточки у слив. Очистите апельсин, разделите половинку на дольки и удалите косточки. Нарезьте все фрукты ломтиками. Смородину переберите и удалите плодоножки. Всё осторожно перемешайте.



Смажьте форму маслом и выложите тесто. Наколите тесто по всей поверхности вилкой и присыпьте тесто крахмалом. Выложите фрукты. По краям формы и поверх начинки положите полоски теста. Взбейте яйцо с ванильным сахаром и корицей и смажьте тесто.

Выпекайте пирог в разогретой до 180 градусов духовке примерно 40 минут. Готовый пирог можно полить сахарным сиропом.



**ПОБОРОЛИМЕ ВЗРОСЛЫЕ!
ПОДАВАЙТЕ ДЕТЕЙ ПИРОГОМ
ПО РЕЦЕПТУ СТЕПАНИДЫ!**

