Рецепт песочного теста для пирога очень простой. Каждая хозяйка справится с приготовлением песочного теста. Для теста нужно сливочное обм

Продукты для рецепта

- 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.

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.

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

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

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!