

Грушевый пирог

Добавил(а) Оля

03.11.20 13:55 - Последнее обновление 03.11.20 18:47

Грушевый пирог

к чаю! Простой рецепт пирога с грушей и корицей в сливочной заливке с



Продукты:

Грушевый пирог

Добавил(а) Оля

03.11.20 13:55 - Последнее обновление 03.11.20 18:47

- Для теста: масло сл. - 120 гр., Сахар - 100 гр., Соль - 0,5 ч.л., Яйцо - 1 шт., Мука - 250 гр.
- Для заливки: Слив.сыр Маскарпоне - 200гр., яйцо - 1 шт., сахар - 100 гр., ванилин - 1 гр.
- Груши 3-4 шт., сахар - 50 гр., корица - 1/4 ч.л.



Для заливки: соединяем сливочный сыр, сахар, яйцо. Хорошо взбить.



Грушевый пирог

Добавил(а) Оля

03.11.20 13:55 - Последнее обновление 03.11.20 18:47

Для теста: Соединяем муку, сахар, масло, соль. Хорошо растираем в мелкую крошку. Добавляем



Форму для выпечки хорошо смазываем сливочным маслом, присыпаем мукой или сухарями. Тесто

Грушевый пирог

Добавил(а) Оля

03.11.20 13:55 - Последнее обновление 03.11.20 18:47



На заливку насыпаем немного сахара с корицей. Груши нарезаем тонкими пластиками, выкладываем



Груши посыпаем сахаром с корицей. Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке 10 минут, д

Грушевый пирог

Добавил(а) Оля

03.11.20 13:55 - Последнее обновление 03.11.20 18:47



Даём пирогу хорошо остыть.

Приятного аппетита!!!