Пиріг зі сливами

Ароматний, м’який та неймовірно смачний пиріг зі слив, що готується за лічені хвилини.

Таким пирогом можна пригощати хоч щодня, просто змінювати фрукти відповідно до сезону. Цей десерт завжди підкреслюватиме тепло, затишок, цінність родини та гостинності.

- 15 великих слив
- 100 г борошна
- 80 г цукру
- 100 г борошна із мигдалю
- 3 яйця
- 250 мл сметани
- 10 г вершкового масла
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 столова ложка темно-коричневого цукру

Розігріти духовку до 180 С. Приготувати форму для випікання пирога діаметром 20-22 см. Вирізати пергаментний папір для випічки відповідно форми і встелити ним дно.

Змішати просіяне пшеничне борошно, мигдальне та цукор. Вінчиком розмішати яйця разом зі сметаною. Додати до сухих інгредієнтів і добре їх вимішати. Вилити тісто у попередньо приготовану форму.

Помити сливи та розрізати їх навпіл, вийняти кістки. Викласти половинки слив по колу на тісто, розрізом до верху, трішечки втискуючи їх у тісто.

Порізати малими шматками масло та викласти на пиріг (для меншої калорійності пирога можна його готувати без масла). Посипати зверху коричневим та ванільним цукром.

Випікати 40-50 хв. Готовий пиріг вийняти із духовки трішки охолодити потім обережно вийняти на решітку та цілковито охолодити.

Сливовий пиріг смакуватиме теплим. А холодним доповненням до теплого пирога може бути кулька ванільного морозива.














Dr.Oetker
Bourbon
Vanille Suiker
Sucre Vanillé





