

Наталья Стриж  
*Пирогие сладкие*



Наталья Стриж  
**Пироги сладкие**

«Издательские решения»

**Стриж Н.**

Пироги сладкие / Н. Стриж — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-603540-9

Мне очень нравится готовить и экспериментировать на кухне, я хотела и хочу создать свою копилку по-настоящему вкусных и любимых рецептов. Некоторыми я решила поделиться с тобой, мой читатель.

ISBN 978-5-00-603540-9

© Стриж Н.  
© Издательские решения

## Содержание

Для приготовления нам понадобится	6
Пирог со сливами	9
Яблочный пирог	11
Лимонный пирог с черникой	13
Идеальный манник	15
Морковный пирог	16
Пирог с абрикосовым вареньем#	18
Конец ознакомительного фрагмента.	20

# **Пироги сладкие**

**Наталья Стриж**

© Наталья Стриж, 2023

ISBN 978-5-0060-3540-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Для приготовления нам понадобится



Формы для запекания



Коврик силиконовый



Скалка



Миксер

## Пирог со сливами



*Нам #понадобится:*

#

Для теста: #

- 350 г муки #
- 300 г сахара #
- 1 ч.л соли #
- 1,5 ч.л соды #
- 60 г растительного масла #
- 60 г сливочного масла #
- 2 яйца #
- 280 мл молока #
- 1 ст. л уксуса не более 6 – 9% #
- 8—9 плодов сливы #

*Приготовление:*

#

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, молоко можно слегка подогреть. #

В глубокую миску или дежу миксера просеиваем муку. #

Добавляем сахар, соду, соль, растительное и мягкое сливочное масло, примерно за 1 час до использования его нужно достать из холодильника и оставить при комнатной температуре. #

Также добавляем яйца, вливаем тёплое молоко и хорошо перемешиваем до однородности в планетарном миксере или можно воспользоваться обычным ручным. #

**Затем добавляем уксус и снова перемешиваем. #**

**Тесто получается гладкое, глянцевое, а по консистенции как жидкая сметана. #**

**Дно чаши мультиварки смазываем сливочным маслом, выливаем половину теста и выкладываем дольки слив без косточек. #**

**Заливаем оставшимся тестом и готовим пирог в мультиварке на режиме «Выпечка». #**

**Для выпечки понадобилось около полутора-двух часов.**

**Готовность определяем «пробой на сухую шпажку».**

**Если выпекать пирог в духовке, то её заранее нужно разогреть до 165—175°С и готовить в высокой форме 20 – 22 см в диаметре. #**

**Тесто очень хорошо растёт при выпечке, поэтому занимать форму оно должно не более, чем наполовину, а значит если будете выпекать в духовке – делайте половину нормы теста, тогда и выпечка займёт намного меньше времени.**

**Приятного аппетита!**

## Яблочный пирог



### *Нам понадобится:*

#

- 5 яиц категории С0
- 190—200 г сахара
- 1 ч.л сахара с натуральной ванилью (не ванилин!)
- 1 ч.л разрыхлителя (не сода)
- 200—210 г муки
- 5 средних яблок
- 2 – 3 ч.л лимонного сока
- сахарная пудра

### *Приготовление:*

#

Заранее разогреваем духовку до 180°С.

Три яблока очищаем и нарезаем кубиком, чтобы не потемнели нужно сбрызнуть их соком лимона.

А два неочищенных яблока нарезаем тонкими дольками.

Яйца с сахаром и ванильным сахаром (не ванилин!) взбиваем до осветления и увеличения массы в объёме.

Изначально взбиваем на небольшой скорости, чтобы сахар соединился с яйцами и не разлетелся, а затем на высокой скорости взбиваем до плотной пышной массы.

Затем порционно добавляем муку с разрыхлителем и аккуратными движениями лопаткой сверху вниз объединяем ингредиенты.

**Долго не перемешиваем, иначе тесто потеряет воздушность и станет тяжелым. Далее на дно формы (у меня 26 см) выкладываем часть теста, распределяем кубиком нарезанные яблоки и равномерно выкладываем оставшееся тесто.**

**Поверхность пирога украшаем дольками яблок.**

**Выпекаем в заранее разогретой духовке около 35 – 40 минут. Время выпечки напрямую зависит от духовки, поэтому ориентируйтесь по ней.**

**Берём деревянную зубочистку или шпажку, прокалываем в центре пирог, если выходит сухая – значит пирог готов.**

**Первые 25 – 30 минут духовку открывать не рекомендую, пирог может осесть!**

**#**

**Приятного аппетита!**

**#**

## Лимонный пирог с черникой



*Нам понадобится:*

- 180 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 30 г лимонного сока
- 160 г кефира
- 280 г муки
- 8 г разрыхлителя
- 170 г черники
- щепотка соли
- цедра 1 лимона

*Приготовление:*

Мягкое масло взбиваем с сахаром.

Добавляем по одному яйца. Затем цедру с соком, всыпаем часть муки, часть кефира – попеременно.

От муки оставьте 1 ст. ложку, чтобы с черникой смешать.

Вмешиваем ее в тесто. Выливаем тесто в форму застеленную бумагой. Выпекаем в заранее разогретой духовке при 170° до готовности.

Украшаем по желанию.

**Приятного аппетита!**

## Идеальный манник



*Нам понадобится:*

- 180 г манной крупы
- 250 мл кефира
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 150 г сахара
- 1 ч.л. разрыхлителя
- ванилин
- #

*Приготовление:*

**В первую очередь манку заливаем кефиром, перемешиваем и оставляем набухать на 60 мин.**

**К сахару добавляем мягкое сливочное масло и перемешиваем до однородности. Затем добавляем яйца, разрыхлитель и ванилин, перемешиваем.**

**Когда манка набухла, добавляем к ней остальную смесь, перемешиваем.**

**Смазываем форму сливочным маслом, выливаем массу и ставим в разогретую до 170 градусов духовку на 30—40 минут.**

**Приятного аппетита!**

## Морковный пирог



*Нам понадобится:*

- Орехи грецкие – 50 г
- Сахар – 100 г #
- Разрыхлитель – 1 ч. л. с горкой #
- Корица – 1 ч. л. #
- Мука —140 г #
- Морковь – 230 г #
- Масло растительное – 70 мл #
- Апельсиновый сок – 90 мл #
- Изюм – 50 г #

- сахарная пудра

#

*Приготовление:*

Смешать вместе муку, сахар, соль, разрыхлитель, корицу.

Добавить тертую морковь и растительное масло, перемешать ложкой.

Добавить апельсиновый сок, изюм, грецкие орехи (порубить крупно), перемешать ложкой до однородности.

Положить в форму для выпечки и выпекать около 45 минут на 160 °С, пока зубочистка из центра пирога не будет выходить сухой. Это очень важно. Иначе пирог может выйти сырым.

**Когда пирог остынет, посыпьте его сахарной пудрой.**

**#**

**Приятного аппетита!**

**#**

## Пирог с абрикосовым вареньем#



***Нам понадобится: #***

**#**

**– 290—300 г просеянной муки #**

**– 2 яйца #**

**– 1 ст. л ванильного сахара #**

**– 140 г сливочного масла #**

**– 125 г сахара #**

**#**

**Для начинки: #**

**– 580 г творога #**

**– абрикосовое варенье #**

***Приготовление:***

**#**

**В глубокой миске взбиваем яйца с сахаром и ванильным сахаром, добавляем размягченное при комнатной температуре сливочное масло. #**

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.