

Наталья Стриж
Пироги сладкие



Наталья Стриж

Пироги сладкие

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69486328

ISBN 9785006035409

Аннотация

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.

Содержание

Для приготовления нам понадобится	5
Пирог со сливами	9
Яблочный пирог	12
Лимонный пирог с черникой	15
Идеальный манник	17
Морковный пирог	19
Пирог с абрикосовым вареньем#	21
Конец ознакомительного фрагмента.	23

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°C 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 – сделайте 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°C.

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.