

Пирог черничный

Вам понадобится

Черника	400 г
Сметана	250 г
Мука пшеничная в/с	200 г
Масло сливочное	150 г
Сахар	150 г
Яйца	2 шт.
Пудра сахарная	50 г
Разрыхлитель	6 г
Ванилин	1 г

Дополнительный посуда

Форма для выпечки диаметром 26 см

Приготовление

1

В отдельной емкости сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйцо (1 шт.), муку и разрыхлитель, вымесить тесто. В другой емкости сметану взбить с сахарной пудрой, добавить яйцо и ванилин, снова взбить миксером. Затем аккуратно вмешать чернику.

- 2 Тесто раскатать, выстелить им дно и стенки формы. Сделать на тесте несколько проколов вилкой, поставить в холодильник еще на 10 минут. Накрыть охлажденное тесто в форме фольгой, заполнить форму фасолью или другими бобовыми. Установить форму на решетку на средний уровень печи.
- 3 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Достать форму с тестом, удалить груз и фольгу. Выложить на тесто начинку. Установить форму на решетку на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА температуру 180 °С, время приготовления 30 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Готовый пирог перед подачей остудить.

Пирог черничный