

Грушевый пирог с карамельной корочкой

Меня “пробило” на груши. Время от времени такое случается. Как говорила бабушка – организм сам подскажет, что хочет. И по этому моему увлечению Принцесса приготовила шарлотку с грушей. И назвали мы оную шарлотку грушевый пирог с карамельной корочкой. Рекомендую.



#пицца #пирог #груша #карамель

Грушевый пирог с карамельной корочкой. Ингредиенты:

Груши – 4 штуки

Мука – 1 стакан

Сахар белый – 1 стакан

Сахар коричневый – 1/3 стакана

Яйца – 3 штуки

Разрыхлитель – 1 чайная ложка

Масло сливочное – 15 граммов



Грушевый пирог с карамельной корочкой. Приготовление:

Взбить яйца с белым сахаром.

Просеять муку с разрыхлителем.

Добавить муку к взбитым яйцам, хорошо перемешать лопаточкой для теста.

Груши очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками.

Форму для выпечки смазать растопленным сливочным маслом.

Дно формы обсыпать коричневым сахаром. На сахар выложить груши.

Сверху груш вылить тесто.

Выпекать в заранее разогретой до 180 градусов по Цельсию

духовке 30 минут.

Готовый пирог перевернуть на тарелку карамельной корочкой вверх.



[Десерт Улитка с творогом и грушей](#). Не подавайте мужу одновременно две запеканки. Пожалуйста. А то будет как со мной. Десерт Улитка с творогом и грушей я попытался скушать с кетчупом. Такая бяда. Потом конечно исправил ситуацию, но первое впечатление, как говорится, не вернёшь. А если серьёзно: очень вкусное блюдо с тестом фило. Прямо лепесточки, цветочки и ароматная груша. Няма-а-а-а-а!

Грушевый пирог [с имбирём на слоёном тесте](#). Быстрые рецепты требуют долгой подготовки – старая мудрость, которая остаётся в прошлом благодаря современным технологиям. Грушевый пирог с имбирём приготовлен на покупном слоёном тесте. Да, возможно этот не спортивно, но на самом деле быстро. И вкусно.

[Не мюсли. Крамбл. Крамбл с грушей и бананами](#). Выложить фрукты в формочку и закрошить крошкой. Запечь в духовке и получить крамбл. В нашем случае крамбл с грушей и бананами. Внешне очень похоже на мюсли, но разница в самом подходе. Я бы даже

сказал в философии готовки. Американцы, в отличии от французов, очень прогматичны и функциональны в приготовлении еды. Быстро, просто, доступно и сытно. Вкусно? Со временем привыкните)))

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).