

Ароматный клюквенный пирог

Клюковка. Кисленькая. Сладенькая. Ароматная. Клюквенный пирог приготовленный по “старинному” рецепту из бабушкиной тетрадки прям таки “вкус из детства”. Всё как я люблю. Попробуйте..



#пицца #клюква #пирог

Ароматный клюквенный пирог .

Ингредиенты:

Яйца – 3 штуки

Сахар – 2/3 стакана

Мука – 2/3 стакана

Разрыхлитель – 1,5 чайные ложки

Сметана – 4 столовые ложки

Ванильная эссенция – 0,5 чайной ложки

Орехи грецкие – горсть

Клюква – 1 стакан



Ароматный клюквенный пирог .

Приготовление :

Взбить яйца, сметану, ванильную эссенцию и полстакана сахара.

Добавить муку и разрыхлитель. Тесто хорошо перемешать.

На дно формы положить бумагу для выпечки, смазать её сливочным маслом.

Высыпать в форму порубленные орехи.

Сверху – клюкву. Клюкву посыпать оставшимся сахаром.

Распределить равномерно тесто (оно будет жидким).

Выпекать в разогретой до 180 градусов по Цельсию духовке 35 минут.

Рецепт найден в бабушкиной кулинарной книге.



[Орехово-клюквенное печенье](#). Грецкий орех и клюква. Такое вкусное сочетание. М-м-м-м, орехово-клюквенное печенье – мой безусловный фаворит для рабочих перекусов. Сушёная клюква теряет большую часть своей кислоты и приобретает изумительные нотки, не свойственные другим ягодам.

[Кускус с тыквой и клюквой. Красивый вариант подачи](#). Как правило существует несколько вариантов приготовления каждого блюда. Постный, торжественный, вечерний. Сегодня у нас кускус с тыквой и клюквой в красивом варианте. На вкус подача естественно не влияет, но на мой взгляд красивое блюдо и кушать приятнее. А вы как считаете, мои маленькие любители спорта?

[Чиа-пудинг с клюквой и финиками](#). Пришёл тот день, когда я начал понимать вкус чиа. Чиа-пудинг с клюквой и финиками великолепен. Пост тому причиной или постепенное привыкание к казавшемуся ранее экзотикой продукту... Факт остаётся фактом, чиа признан годным к употреблению.

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