

Пирог с консервированными персиками

Приобщаем сына к высокой кухне. То есть он ещё не всюду дотягивается. Приходится подставлять табуретку, чтобы достать конфеты, спрятанные на верхних полках. Но кроме шуток, пирог с консервированными персиками не обошелся без участия Владимира. Снежинки для украшения – его рук дело.



#пицца #пирог #персики

Пирог с консервированными персиками. Ингредиенты:

Яйцо куриное – 1 штука

Рикотта – 100 граммов

Сахар – 90 граммов

Ванильная эссенция – 1 чайная ложка

Масло – 30 граммов

Соль – щепотка

Разрыхлитель теста – 1,5 чайные ложки

Мука пшеничная – 250 граммов

Персики консервированные – 250 граммов

Сахарная пудра – 1 столовая ложка

Растительное масло – 1 чайная ложка



Пирог с консервированными персиками. Приготовление:

Смешать яйцо, щепотку соли, ванильную эссенцию и сахар.

Добавить мягкое масло, перемешать.

Добавить рикотту, перемешать.

Муку смешать с разрыхлителем и просеять в чашу.

Замесить мягкое, эластичное тесто. Упаковать в пищевую пленку и убрать в холодильник на полчаса.

Половинки персиков выложить в дуршлаг, чтобы убрать лишнюю

влагу, нарезать небольшими кусочками.

Форму размером 20 сантиметров застелить пекарской бумагой, смазать дно и стенки маслом.

Достать тесто из холодильника, разделить на две неравные части. Большую часть теста раскатать в круг, чуть большего размера, поместить тесто в форму и руками сформировать небольшие бортики.

На тесто выложить персики.

Вторую часть теста раскатать в круг и формой вырезать фигурки. У нас – снежинки. Выложить эти снежинки на персики.

Выпекать в разогретой до 180 градусов по Цельсию духовке 40-45 минут.

Пирог освободить от формы. Сверху присыпать сахарной пудрой.

Рецепт найден [здесь](#).



[Супербанановый пирог из теста на сметане](#). А как вы относитесь к термообработанным бананам? На мой вкус вполне себе . И

супербанановый пирог из теста на сметане отличное тому подтверждение... Хотя некоторые в нашей семье, не буду показывать пальцем, чтоб не получить скалкой в лоб от Принцессы высказали “неудовольствие”. Неаргументированное. Приготовьте, попробуйте и рассудите нас, а?

[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...

[Тыквенно-творожный пирог как с картинки](#). Некоторые блюда получаются хороши прям на загляденье. Тыквенно-творожный пирог в этот раз у нас получился именно таким. И при этом очень вкусным. Прям жалко было доедать. На пару секунд жалко, а потом пирог кончился.

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