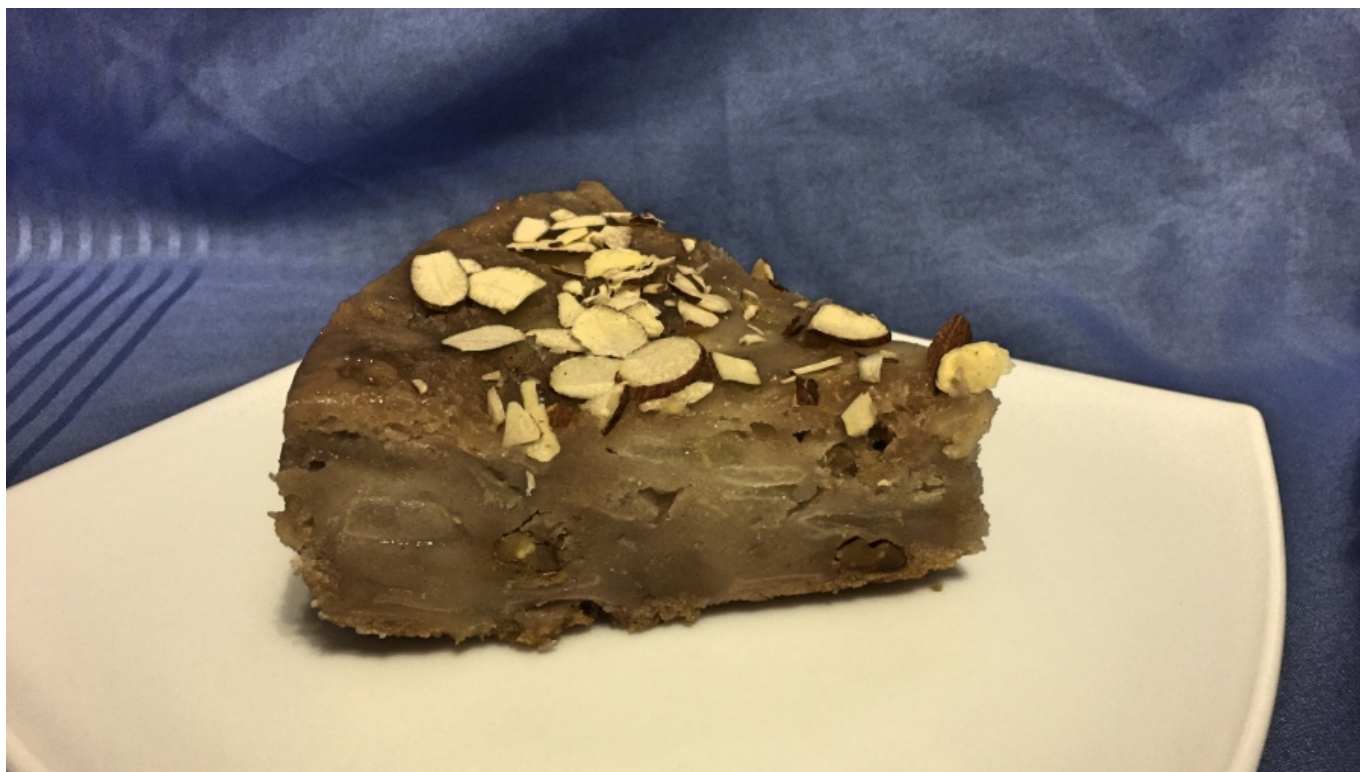


# Постный грушево-медовый пирог

Мы готовили шарлотку, мы готовили шарль, а сегодня у нас постный грушево-медовый пирог. Очень вкусный и очень сытный. Главное – с грушами угадали.



В меру твердые, и очень сладкие.

#пища #пирог #груша #мёд #постное

## Постный грушево-медовый пирог . Ингредиенты:

Мука – 2 стакана

Груши – 2 штуки

Сахар – 1 стакан

Вода – 1 стакан

Растительное масло –  $\frac{1}{2}$  стакана

Орехи грецкие – 1 стакан

Мёд – 2 столовые ложки

Кислота лимонная – 1 чайная ложка

Корица – 1/2 чайной ложки

Сода – 1 чайная ложка



## **Постный грушево-медовый пирог.**

### **Приготовление:**

Сахар высыпать в миску, влить воду, добавить растительное масло, подогреть, положить мёд, перемешать до растворения мёда и сахара.

Добавить соду, корицу, лимонную кислоту, измельчённые орехи и муку. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану.

Очистить груши, нарезать их на кубики, положить в тесто.

Выложить тесто с грушами в форму. Выпекать пирог при температуре 200 градусов по Цельсию в разогретой духовке около получаса. Мы пекли в мультиварке в режиме “Выпечка” 60 минут.

Рецепт найден [здесь](#).





[Пирог с грушей](#). Пирог с грушей – это такая шарлотка для любителей правильно питаться. Ну или хотя бы более -менее правильно ☐

[Галета с грушей, сливами и миндальными лепестками](#). Галета – замечательный пример беспроблемной и быстрой выпечки, а уж вариантов начинок для неё – не счесть.

Овощи, фрукты и ягоды с сыром, орехами или джемом – комбинацию можно подобрать на любой вкус.

[Овсяные кексы с грушей и орехами](#). Очень удачный рецепт, простой и быстрый, а результат понравился. Кексы получились чуть влажноватые, пористые, пахнущие орехами и грушей.

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