

Пирог с клюквой и белым шоколадом.

Принцесса говорит, что пирог с клюквой и белым шоколадом у нас получился неправильным из-за того, что шоколад растаял и впитался в тесто. Мол кусочками шоколад вкуснее. А вы как думаете? Вы как больше любите?



#пицца #еда #пирог #выпечка #шоколад #клюква

Пирог с клюквой и белым шоколадом. Ингредиенты:

Масло сливочное – 115 граммов

Сахар – 170 граммов

Соль – щепотка

Ванильная эссенция – несколько капель

Яйца – 1 штука

Мука пшеничная – 140 граммов

Сода – 1/4 чайной ложки

Разрыхлитель теста – 1/2 чайной ложка

Белый шоколад – 120 граммов

Клюква сушеная клюква – 2 столовых ложки



Пирог с клюквой и белым шоколадом..

Приготовление:

Растопить сливочное масло.

Вылить масло в глубокую чашку, добавить сахар и ванильную эссенцию. Взбить миксером или венчиком до растворения сахара

Добавить яйца и снова взбить.

Затем просеять в эту чашку муку, добавить соль, соду и разрыхлитель. Перемешать до однородности.

Белый шоколад нарезать ножом на маленькие кусочки.

Вместе с клюквой добавить шоколад к тесту и аккуратно перемешать.



Небольшую форму выстелить пергаментом. Выложить в неё тесто, помогая себе лопаткой, так как тесто густое.

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



Люблю шоколад...

Банановая пружинка с шоколадом Хороший пирог не тот который хороший, а тот, который нравится именно вам. Так банановая пружинка с шоколадом хороший для меня пирог. Всё именно так, как я люблю. Сладко и очень шоколадно.

Кексы с персиками и шоколадом Первым делом – шоколад, а персик собственно бонусом. Более того – сюрпризом. Ведь не все дегустаторы знали что им достались кексы с персиками и шоколадом.

Постный шоколадный пирог с вишнёвым муссом Новогодние каникулы время, когда вы можете всю блеснуть своими талантами. Кулинарными, к примеру. Постный шоколадный пирог с вишнёвым муссом вам в этом в помощь. И сладкий, и с кислинкой, и очень нарядный. Родных порадовать и гостей не стыдно угостить.

Кокосовые маффины с шоколадными каплями Пища должна быть не только вкусной и полезной, но и красивой. Кокосовые маффины с шоколадными каплями мы украсили сахарной глазурью под цвет совешек на шпажках, приобретенных по случаю на китайской стороне. Украшения эти стоят не самых больших денег, но приятно порадуют глаз и ваших гостей и ваших родных.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Инстаграме, Телеграмме.