

Пирог из черной смородины

Ингредиенты

- Яйцо - 2 шт
- Сахар - 1 ст
- Сливочное масло - 75 г
- Мука - 1 ст
- Разрыхлитель - 1 ч.л.
- Ванильный сахар - 1 ч.л.

Начинка:

- Черная смородина - 2 ст
- Сахар - 1/2 стакана



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Разогреть духовку до 190 градусов

2

. Взбить яйца с сахаром до пенообразного состояния. Смешать муку с разрыхлителем. Добавить растопленное не горячее масло, муку с разрыхлителем и перемешать.

3

Смазать маслом форму и посыпать панировочными сухарями.



4

Перемешать смородину с сахаром и выложить поверх теста.



5

Выпекать 30 мин до сухой спички



Приятного вам аппетита :)