

эксперт бренда
SCHLANKSTÜTZ
СВЕТЛАНА ГУЛЯЕВА
рекомендует



Вкусные
решения
с
**SHOPPING
LIVE**

**СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ**

ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука – 1 стакан
- Сахар – 1 стакан
- Яйца – 3 шт.
- Сода – ч.ложка
- Лимонный сок
- Яблоки – 2 шт.
- Груши – 2 шт.

ВАМ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ

Форма для выпечки
сладкой и соленой
GUARDINI

126868



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Желтки перетереть с сахаром. Белки взбить.
2. Добавить в муку соду, погашенную лимонным соком, аккуратно перемешать тесто.
3. Форму для пирога застелить бумагой.
4. Яблоки и груши порезать тонкими ломтиками, выложить на дно формы.
5. Залить фрукты тестом. Выпекать 40 минут при температуре 200 градусов.

shoppinglive.ru

