

ВЕДУЩАЯ
SHOPPING LIVE
АЛЕНА БУЛАХОВА
рекомендует



Вкусные
решения
С
SHOPPING
LIVE

СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г замороженной вишни (без косточек)
- 2 ст. муки
- 150 г сливочного масла
- 0,5 ст. муки
- 2 ст. л. какао

- 1 пакетик ванильного сахара
- щепотка соли
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 50 г шоколада
- сахарная пудра для посыпки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вишню разморозить
2. Соединить муку, разрыхлитель, сливочное масло, сахар, какао, ванильный сахар и соль, хорошо размешать
3. Добавить в тесто вишню и кусочки шоколада
4. Смазать форму сливочным маслом
5. Выпекать 35 минут при температуре 180-200 градусов
6. Посыпать готовый пирог сахарной пудрой.

ВАМ МОЖЕТ
ПОНАДОБИТЬСЯ

Guardini

Набор форм для запекания

126865



shoppinglive.ru

