

Ананасовый пирог



Что нужно:

- слоёное тесто - 1 пачка;
- ананас (можно консервированный) - 500 г;
- слив. масло - 50 г;
- сахарная пудра - 1 ст. л.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Раскатываем тесто и вырезаем круг (круг должен быть такого размера, чтобы помещаться на противне).
3. Смазываем тесто сливочным маслом.
4. Выкладываем дольки ананаса.
5. Из обрезанных кусков теста формируем бортики (тесто должно крепко прилегать, иначе во время выпекания бортики отвалятся).
6. Посыпаем всё сахарной пудрой.
7. Выпекаем 20 минут при 180 градусах.