

# Пирог "Агрише"



Что нужно:

- песочное тесто - 1 пачка (500 г);
- крыжовник - 400 г;
- слив. масло - 50 г;
- сахарная пудра - чуть больше 1/2 стакана;
- фундук - 1 стакан;
- яйца - 4 шт.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Раскатываем тесто под форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Смешиваем растопленное сливочное масло, сахарную пудру (предварительно отложив 1 ст. л. сахарной пудры в сторону), размельчённые орешки, яйца и выкладываем на тесто;
3. Сверху раскладываем крыжовник, посыпаем оставшейся сахарной пудрой и запекаем 40 минут при 220 градусах.