Пирог "Для голубоглазых"

Что нужно:

- голубика - 200 г;
- ананас (можно и консервированный) - 1 баночка;
- миндаль - 100 г;
- слив. масло - 200 г;
- сахар - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- мука - 2 стакана;
- разрыхлитель теста - 1 ст. л.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Тщательно взбиваем растопленное сливочное масло, сахар и яйца;
2. Смешиваем муку с разрыхлителем теста, вливаем нашу сливочную массу и вымешиваем тесто;
3. Нарезаем помельче ананасы, измельчаем миндаль, берём голубику и всё смешиваем, затем всё это добавляем в тесто и снова перемешиваем;
4. Выкладываем получившееся тесто в квадратную форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и выпекаем 1 час при 220 градусах.