Пирог "Для кареглазых"

Что нужно:

- корица - 1 ч. л.;
- изюм - 1/2 стакана;
- коричневый сахар - 1/2 стакана;
- вишня (без косточек) - 100 г;
- смородина - 400 г;
- слив. масло - 200 г;
- мука - 1 стакан;
- молотая гвоздика - 1 ч. л.;
- кишмиш - 200 г;
- яйца - 4 шт.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Взбиваем венчиком яйца, всыпаем муку, корицу, молотую гвоздику, добавляем растопленное сливочное масло, коричневый сахар и тщательно вымешиваем тесто;
2. Размельчаем кишмиш и добавляем в тесто, перемешиваем;
3. Добавляем в тесто изюм, вишню, смородину и снова вымешиваем тесто;
4. Выкладываем тесто в квадратную форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и выпекаем 1 час при 220 градусах.