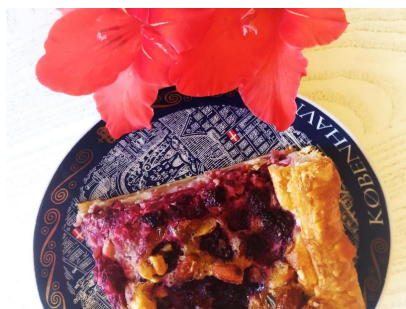


Пирог "Для лорда"



Что нужно:

- малина - 100 г;
- миндаль - 1 стакан;
- слоёное тесто - 1 пачка (500 г);
- сахарная пудра - 1/2 стакана;
- слив. масло - 50 г;
- яйца - 4 шт.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто и выкладываем его в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Тщательно смешиваем молотые орехи, сахарную пудру, растопленное сливочное масло и яйца;
3. Добавляем малину и аккуратно перемешиваем;
4. Выкладываем получившуюся массу на тесто и выпекаем 40 минут при 200 градусах.