

Пирог "Для заи"



Что нужно:

- морковь (маленькая) - 4 шт;
- мука - 1 стакан;
- пищевая сода - 2 ч. л.;
- корица - 1 ч. л.;
- соль - 1/2 ч. л.;
- кешью - 1 стакан;
- коричневый сахар - 1 стакан;
- раст. масло - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- слив. сыр - 100 г;
- слив. масло - 50 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- консервированный ананас - 50 г

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем муку, соду, корицу, размельчённый кешью и соль;
2. В другой миске смешиваем коричневый сахар, растительное масло, яйца и и вливаем получившуюся смесь в муку;
3. Натираем морковь и добавляем в получившуюся смесь, тщательно перемешиваем;
4. Выкладываем наше морковное тесто в квадратную форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и выпекаем 1 час при 220 градусах;
5. Затем вытаскиваем пирог, даём остыть минут 5, заворачиваем в фольгу и откладываем на 15 минут;
6. Смешиваем в блендере сыр, сливочное масло, сахар, ананас, затем разворачиваем наш пирог и поливаем получившимся соусом.