

Пирог "Дружный"



Что нужно:

- финики - 400 г;
- курага - 400 г;
- сок 1 апельсина;
- песочное тесто - 1 пачка (500 г);
- слив. масло - 30 г;
- тростниковый сахар - 1 ч. л.;
- молоко - 1 ст. л.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Делим тесто пополам, затем первую часть раскатываем и выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Смешиваем мелко нарубленные финики и курагу, апельсиновый сок и выкладываем на тесто;
3. Накрываем раскатанной второй частью теста, защипываем края, смазываем молоком и посыпаем сахаром;
4. Выпекаем 40 минут при 180 градусах.