Пирог "Молдавский рассвет"



Что нужно:

- чернослив - 350 г;
- фундук - 150 г;
- шоколад - 100 г;
- какао (порошок) - 1 ст. л.;
- слив. масло - 150 г;
- коричневый сахар - 1 стакан;
- яйца - 8 шт;
- мука - 1 стакан;
- дрожжи - 1 ч. л.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растапливаем сливочное масло (секунд 30-40 в микроволновке).
3. Закладываем в глубокую миску растопленное сливочное масло и яйца.
4. Взбиваем минуты 4.
5. Добавляем в тесто сахар.
6. Добавляем в тесто какао и всё снова вымешиваем. Затем добавляя, по чуть-чуть, муку и дрожжи, аккуратно вымешиваем всё венчиком до однородности.
7. Добавляем в тесто мелко нарезанный чернослив и перемешиваем деревянной лопаткой.
8. Добавляем в тесто фундук и снова перемешиваем деревянной ложкой.
9. Добавляем в тесто накрошенный руками шоколад, перемешиваем деревянной ложкой и даём постоять 15-20 минут.
10. Перекладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и отправляем запекаться 1 час при 180 градусах.