

Пирог "Моя любимая груша"



Что нужно:

- груши - 4 шт;
- сок половины лимона;
- сахар - 1/2 стакана;
- сливки (жирные) - 1/2 стакана;
- мука - 1 стакан;
- миндаль - 1/2 стакана;
- яйца - 2 шт;
- слив. масло - 200 г;
- соль - 1 щепотка.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем груши пополам, удаляем семена и укладываем в форму для запекания, сбрызнув их нашим лимонным соком. Выпекаем 10 минут при 180 градусах.
3. Миндаль измельчаем с помощью ступки.
4. Смешиваем муку (1 ст. л отложите в сторону), соль, молотый миндаль, затем добавляем сахар, яйца, сливочное масло.
5. Вымешиваем тесто.
6. Собираем наше тесто и оборачиваем в пищевую плёнку. Убираем в холодильник на 30-40 минут (можно и подольше, ничего страшного не произойдёт).
7. Делим тесто на 2 части. Первую часть выкладываем под круглую форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом).
8. На тесто, по кругу, выкладываем наши груши (стороной разреза вниз) более узкой частью к центру.
9. Оставшееся тесто раскладываем по кругу, не доходя до середины.
10. Жидкость, оставшуюся от запекания груш, смешиваем со сливками и отложенной ранее столовой ложкой муки.
11. Выкладываем получившийся соус в центр пирога.
12. Выпекаем 40 минут при 200 градусах.