Пирог "От весёлого дачника"



Что нужно:

- сливы - 1 кг;
- корица - 1 ст. л.;
- яблочный сок - 1/3 стакана;
- яйца - 4 шт;
- сахар - 1 стакан;
- Молоко - 1/3 стакана;
- сода - 1 ч. л.;
- мука - 1 стакан.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты;
2. Удаляем из слив косточки и выкладываем их в форму стороной разреза книзу (не забудьте предварительно смазать форму маслом);
3. Получится так;
4. В отдельную миску кладём яйца и вливаем сок (и включите духовку, пусть разогревается до 180 градусов);
5. Добавляем к ним сахар;
6. Добавляем молоко;
7. Добавляем соду;
8. Добавляем корицу;
9. Взбиваем всё примерно минуты 4;
10. Добавляем муку и взбиваем ещё 1 минуту;
11. Заливаем сливы и ставим запекаться на 1 час при 180 градусах (при подаче можете положить сверху ваше любимое мороженое). Приятного аппетита, дорогие!