Пирог "С дачи дедушки Толи"

Что нужно:

- абрикосы - 400 г;
- вишня (без косточек) - 200 г;
- молоко - 2 ст. л.;
- яйца - 2 шт и два желтка отдельно;
- слив. масло - 200 г;
- Сахар - 4,5 ст. л.;
- сахарная пудра - 1/2 стакана;
- мука -2 стакана и 1 ст. л.;
- корица - 1 щепотка.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Готовим тесто: сначала растираем наши желточки с сахаром.
3. Добавляем сливочное масло (которое мы за 2 часа достали из холодильника, чтобы оно стало мягким) и постепенно вводим муку. Вымешиваем тесто (я это делаю руками).
4. Затем оборачиваем в пищевую плёнку (кто-то просто кладёт в пакет) и убираем в холодильник на 30-40 минут.
5. Раскатываем тесто под круглую форму для запекания и укладываем в неё (тесто должно накрывать и бортики формы, также не забываем предварительно смазать форму растительным маслом);
6. Вилкой слегка протыкаем в нескольких местах наше тесто;
7. Разрезаем абрикосы пополам, в каждую половину укладываем вишенку (без косточки, конечно) и раскладываем по тесту (вишней вниз), а сверху посыпаем двумя чайными ложками сахара;
8. Взбиваем сливочное масло с сахарной пудрой, добавляем взбитые яйца, муку, корицу, молоко и всё тщательно снова взбиваем;
9. Раскладываем получившуюся смесь по абрикосам и выпекаем 30 минут при 180 градусах.