

Пирог "Ясно солнышко"



Что нужно:

- персики - 4 шт;
- слив. масло - 100 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- яйца - 2 шт;
- мука - 1/2 стакана;
- дрожжи - 1 ч. л.;
- миндаль - 1/2 стакана;
- корица - 1 ч. л.;
- коричневый сахар - 1 ст. л.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Взбиваем сливочное масло, сахар и яйца, пока масса не станет воздушной;
2. Затем добавляем муку, дрожжи, измельченный миндаль, корицу и вымешиваем тесто;
3. Выкладываем тесто в круглую форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), сверху укладываем половинки персиков (стороной разреза вниз) и немного вдавливаем их в массу;
4. Сверху посыпаем коричневым сахаром и выпекаем 30 минут при 220 градусах.