

Пирог с брусникой и яблоками



Что нужно:

- брусника - 1 стакан;
- яблоки (небольшие) - 4 шт;
- яйца - 4 шт;
- кефир - 1 стакан;
- раст. масло - 4 ст. л.;
- сахар - 1 стакан;
- пищевая сода - 1 ч. л. (или разрыхлитель теста);
- мука - 1 стакан.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем бруснику с половиной нашего сахара и откладываем в сторону;
2. Взбиваем яйца с оставшимся сахаром, затем добавляем кефир, соду, растительное масло и всё перемешиваем до абсолютно однородной массы;
3. Понемногу всыпаем муку и вымешиваем тесто до состояния густой сметаны;
4. Добавляем в тесто нашу бруснику в сахаре, порезанные дольками яблоки, перемешиваем и вливаем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
5. Выпекаем 50 минут при 180 градусах.