

Пирог с варёной сгущенкой "Для Марчела"



Что нужно:

- пшеничная мука - 500 г;
- слив. масло - 400 г;
- яйца - 5 шт;
- варёная сгущенка - 1 банка;
- кешью - 1 стакан;
- изюм - 1 стакан.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем сливочное масло ломтиками и руками смешиваем с мукой, затем вводим яйца и вымешиваем тесто;
2. Собираем тесто в ком, заворачиваем пищевой плёнкой и убираем в морозилку на 20 минут;
3. Смешиваем варёную сгущенку, растолчённые орехи и изюм;
4. Достаём наше тесто и делим его на 3 равные части, две части собираем обратно, раскатываем, укладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и загибаем края (получаются своего рода бортики);
5. Выкладываем на тесто нашу начинку и разравниваем;
6. Оставшееся тесто раскатываем и нарезаем полосками шириной в 0,5 см, скатываем их жгутиками;
7. Выкладываем жгутики на наш пирог в виде решётки и даём пирогу просто постоять 20 минут;
8. Запекаем 30 минут при 220 градусах.