"Прекрасная айва"



Что нужно:

- молоко - 1 стакан;
- айва - 4 шт;
- яйца - 4 шт;
- кукурузная мука - 1/2 стакана;
- слив. масло - 50 г;
- корица - 1 ч. л.;
- сахарная пудра - 1,5 ч. л.;
- сахар - 1 стакан;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем яйца вместе с сахаром..
3. Вливаем тёплое молоко.
4. По чуть-чуть всыпаем кукурузную муку, продолжая работать венчиком.
5. Половину айвы нарезаем небольшим кубиком, половину блендерим до однородного состояния.
6. Сначала к тесту добавляем блендированную айву и перемешиваем.
7. Затем добавляем кусочки айвы, снова перемешиваем.
8. Всыпаем корицу и перемешиваем.
9. Ставим в уже разогретую до 180 духовку и выпекаем часа полтора. На готовность проверяем деревянной шпажкой, при протыкании она должна остаться сухой. После остывания посыпаем сахарной пудрой.