

Ягодный пудинг



Что нужно:

- ягоды (на ваш вкус) - 20 шт;
- ягодный сироп (можно купить готовый) - 8 ст. л.;
- сок двух лимонов;
- мука - 1 стакан;
- разрыхлитель теста - 1 ч. л.;
- слив. масло - 200 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- яйца - 4 шт;
- фундук - 1/2 стакана.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем муку, разрыхлитель теста, сливочное масло, сахар, яйца, измельчённый фундук и взбиваем до однородной массы;
2. Смешиваем ягодный сироп с лимонным соком и добавляем в наше тесто. Тщательно перемешиваем;
3. Выкладываем тесто в круглую форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и выпекаем 1 час при 180 градусах.