

Сибирский пирог



Понравился – возьмите рецепт себе

кефир 2%	600мл
сахарный песок	600гр
манная крупа	400гр
пшеничная мука	600гр
яйцо куриное	6 шт
масло растительное	390мл
чайная ложка соды	
брусника, клюква	900гр



Как приготовить:

Взбиваем куриные яйца с сахаром в пышную пену, добавляем пшеничную муку, теплый кефир, манную крупу, аккуратно перемешиваем, добавляем в тесто ягоды, тонкой струей вливаем растительное масло, добавляем соду (гашенную уксусом).

Готовое тесто, выкладываем в форму смазанную сливочным маслом, и выпекаем при температуре 170 градусов, 60 минут.

Крем: Сметану 20% взбиваем в однородную массу с сахарной пудрой.

Остывший пирог обильно смазываем кремом и посыпаем ягодами!

Приятного аппетита!

**Наш шеф кондитер рекомендует к пирогу подать
джем и сметану дополнительно!**

