



## Пирог с вареньем



На 940 г

Калории  
2562

Белки  
44.8

Жиры  
30.8

Углеводы  
528.9

На 100 г

Калории  
272.6

Белки  
4.8

Жиры  
3.3

Углеводы  
56.3

### Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 граммов  
Молоко 2,5 - 200 граммов  
Сахарный песок - 180 граммов  
Яйцо куриное - 1 штука  
Варенье Черная Смородина - 200 граммов  
Масло растительное - 15 граммов

Процент потерь по массе: 6 %

### Описание

Яйцо взбить с сахаром, добавить молоко, варенье. Перемешать, добавить 1 ч.ложку соды И перемешивать до образования пенистой массы. Добавить муку, тщательно перемешать, противень смазать растительным маслом и обсыпать мукой. Выпекать при температуре 150-180 градусов 25-30 минут. После остывания порезать на ровные кусочки.

### Инструкция по приготовлению

© 2013-2017 Береги фигуру  
Все права защищены  
Распечатано с сайта [beregifiguru.ru](http://beregifiguru.ru)