

## Пирог с вареньем

\*\*\*\*

| На 940 г | Калории | Белки      | Жиры | Углеводы |
|----------|---------|------------|------|----------|
|          | 2562    | 44.8       | 30.8 | 528.9    |
| На 100 г | Калории | Белки      | Жиры | Углеводы |
|          | 272.6   | <b>4.8</b> | 3.3  | 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

© 2013-2025 Береги фигуру Все права защищены Распечатано с сайта beregifiguru.ru