



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

© 2013-2024 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru