



Ананасовый пирог



На 554.8 г	Калории 1569	Белки 46.6	Жиры 52.6	Углеводы 244.0
На 100 г	Калории 282.9	Белки 8.4	Жиры 9.5	Углеводы 44.0

Ингредиенты

Мука пшеничная - 200 граммов
Ананасы - 340 граммов
Масло сливочное - 50 граммов
Яйцо - 110 граммов
Сахарный песок - 30 граммов
Сметана - 80 граммов

Процент потерь по массе: 44.52 %

Описание

1. В небольшом сотейнике растопите 65 г сливочного масла и по 30 г белого и коричневого сахара. Помешивайте, пока сахар не растворится, а масса не станет однородной. Можно взять только белый или только коричневый сахар. 2. В чаше взбейте оставшееся масло комнатной температуры и оба вида сахара до однородности. По одному вводите яйца, тщательно взбивая массу. Добавьте сметану, снова хорошо перемешайте. Всыпьте смесь муки, разрыхлителя и соды. На дно разъемной формы вылейте столько масляной смеси, чтобы она покрыла дно на 3 мм. Оберните форму снаружи слоем фольги (чтобы масло не вытекало при выпекании). 3. Выложите кольца ананаса по кругу. По желанию можно вырезать из колец «заплатки» для свободных полостей. Сверху аккуратно вылейте тесто так, чтобы не сдвинуть кольца ананаса. Выпекайте при 180°C минут 40-50. Проверяйте готовность деревянной шпажкой.

Инструкция по приготовлению

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