Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Абрикосовый пирог

7 ноября 2011 15:45 · https://open-cook.ru/recipes/abrikosovyj-pirog



Невозможно было удержаться от создания этого **пирога** в сезон абрикосов. Так что ловите вкуснейший пирог. Но он получается кисленьким, что придает ему особое очарование вкупе со сладким чаем.

Будучи в приподнятом настроении, я сумела превзойти себя и сделать **красивый пирог**. Кстати, пирог этот можно печь и с персиками и со сливами.

Собственно, вот необходимые ингредиенты:



- **500 г абрикосов (лучше взять побольше, потому что часть обязательно скушается домашними в процессе приготовления)**
- **200 г сливочного масла (размягченного) или маргарина**
- **200 г сахара**
- **2 ч.л. ванильного сахара**
- **3 яйца**
- **10 г разрыхлителя (или 1 ч.л. гашеной соды)**
- **550-600 г муки**

Предупреждаю, разогрейте духовку до 180 градусов заранее, лучше на этапе нарезания абрикосов!

Ну-с, приступим, дорогие мои.

Масло растираем с сахаром в глубокой миске или кастрюле:



Добавляем ванильный сахар и снова тщательно растираем:



Разбиваем яйца и хорошенько перемешиваем с нашей масляно-сахарной смесью:



Перемешивать полутесто лучше венчиком, хотя за неимением оного сойдет и вилка, и миксер:



Получаем вот такую красоту:



Далее разрыхлитель смешиваем с мукой, частями отправляем в миску и замешиваем тесто.:



Опять же замешивать тесто лучше венчиком. Оно будет тяжеловатым, потому хрупкие девушки, будьте осторожными.



Тесто должно получится вот таким:



Абрикосы вымыть, удалить косточки, нарезать кубиками:



Не смогла удержаться, вот вам еще фотография получившегося теста:



Форму (у меня диаметром 20 см) смазать растительным маслом, лучше подсолнечным:



Аккуратно отделяем от теста 1/3 часть, она пойдет у нас на украшения для пирога:



Оставшиеся 2/3 теста (самую большую часть) немного раскатать и выложить в форму, ручками аккуратненько разровнять по дну и бортам формы:



На тесто в форму выкладываем кусочки наших абрикосиков:



Далее можно фантазировать.
Оставшуюся 1/3 теста раскатываем произвольно (при необходимости можно добавить немножго муки), толщиной не более 1 см:



Для своей формы из теста я нарезала полоски шириной 2-3 см, на рабочей поверхности оставляем 3 полоски из середины:



С двух сторон и одного конца полоски делаем вот такие надрезики:



Укладываем получившиеся штучки (не знаю как назвать) по периметру формы:



Из оставшихся полосок отрезаем полоски меньшей длины, нам понадобится 3-4 листика, которые делаем так же как и штучки по периметру. То, что осталось после листиков скатываем в шарик, отщипываем от него небольшие кусочки, расплющиваем пальчиками и накладываем друг на друга, формируя “розочку”. Оставляем маленький кусочек, скатываем в шарик и устанавливаем посередине цветка. Все укладываем на пирог, чтобы получилось вот так:



P.S.: не обязательно все тесто упихивать на пирог. Если осталось немножко, слепите из него фигурку или цветочек, оставьте в морозилке на сутки, разрисуйте и подарите кому-нибудь.

Ставим наш пирог в нагретую духовку на 25-30 минут. Правда, довольно много людей пользуется советскими духовками, не указывающими температуру. Для их владельцев: наблюдайте за пирогом, когда он подрумянится, проверьте его спичкой. Она останется сухой, если пирог готов.

Вынимаем наш пирог и любуемся красотой:



Вот так он выглядит в разрезе:



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

татьяна # 08:58 19.07.2015

просто и понятно спасибо

Людмила # 04:21 21.07.2015

Спасибо за рецепт-просто,красиво,представляю вкусно!!!

наталья # 06:23 1.07.2016

спасибо большое очень просто и вкусно!