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

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

Черничный пирог-перевертыш

22 июня 2012 12:44 · https://open-cook.ru/recipes/chernichnyj-pirog-perevertysh



Эту вкусняшку я готовлю давно. Люблю этот пирог за не слишком сладкий вкус, тесто, похожее на кекс и то, что ягоды можно использовать любые.

Пирог получается небольшой, форма нужна диаметром 14-16 см.

Для него нам понадобится:

- 100 гр сливочного масла (50 гр мы растопим, 50 гр должны быть очень мягкими и немножко для смазывания формы)
- 60 гр сахара для теста + 3 ст.л. сахара для ягод (я использовала коричневый сахар, потому тесто на фотографиях карамельного цвета)

- 1 ч.л. разрыхлителя
- 50 мл молока комнатной температуры
- 1 яйцо
- 140 гр муки
- 1/4 ч.л. соли
- 1-1,5 стакана черники (можно брать замороженные ягоды)

Смазываем форму, особенно бока, маслом сливочным. 50 гр масла растапливаем и выливаем на дно формы, присыпаем как можно ровнее 3 ст.л. сахара:



Ягоды укладываем на масло с сахаром (еще интересно получается, если часть ягод выложить на дно, залить половиной теста, снова выложить ягоды и покрыть оставшимся тестом, но я люблю. Так вкуснее)



Молоко, сахар, яйцо и оставшееся масло взбиваем миксером или венчиком:



В отдельной миске смешиваем соль, разрыхлитель и муку. Все это просеиваем в молочно-масляную смесь:



Замешиваем тесто ложкой, оно получится густым:



Выкладываем его на ягоды и разравниваем:





Ставим пирог в духовку, разогретую до 170 градусов, минут на 30-40. Время зависит от духовки, поэтому когда почувствуете вкусный запах, проверьте пирог зубочисткой, если она будет сухой, значит он готов:



У этого пирога есть одна особенность: в процессе приготовления черника будет по бокам пирог:



Пирог можно есть и теплым, и холодным. Но все-таки ему нужно дать немного остыть, минут 10-15. Потом переворачиваем его на тарелку или блюдо:



Приятного аппетита!

Комментарии: 5

Гость # 17:23 18.07.2012

круто

Анна Нечаева # 18:07 18.07.2012

Рада, что вам понравился рецепт.

Гость # 13:30 5.01.2013

Очень вкусно!!! Спасибо за рецепт

Светлана # 15:58 6.12.2016

А черника принципиальна? Или можно использовать и другие ягоды? И можно ли использовать замороженные?



Анна Нечаева # 16:06 6.12.2016

Я ведь писала об этом в рецепте :(
Ягоды можно взять другие.
И можно взять замороженные.