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

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

Мини-пирог с вишней

25 сентября 2012 13:10 · https://open-cook.ru/recipes/mini-pirog-s-vishnej



Изначально я хотела испечь клафути с вишней. Но не сложилось. У клафути тесто похоже на блинное, со сливками и часто с ликером, со свежей вишней, конечно же. А у меня в наличии только замороженная вишня и красивые формочки. Думаете, меня это остановило? О том что получилось читайте ниже.

На 2 формочки, вместимостью 100 мл каждая, понадобилось:

- 1 яйцо
- 3 ст.л. молока
- 1/3 стакана муки
- 1/3 ч.л. ликера любого

- 1 ст.л. сахара
- вишня (можно замороженную взять) сколько захочется

Про клафути написано, что в итоге получается влажный и жидковатый пирог. У меня почти такой же получился.

Для теста разбиваем яйцо в миску, взбалтываем с молоком и сахаром. Вводим муку, хорошенько перемешиваем. Добавляем ликер и снова мешаем:



На дно укладываем вишню (можно не размораживать):



Заливаем формочки тестом (в процессе часть вишни поднимется на поверхность пирога):



Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов, на 15-20 минут. Вынимаем и даем немножко остыть:



Приятного аппетита!
P.S.: пирог ели прямо из формочек, вынимать нет смысла.

Комментарии: 3

Елена # 07:33 18.06.2013

Спасибо,моим домочадцам очень понравилось!

Анна Нечаева # 07:44 18.06.2013

Спасибо! очень рада, что понравилось =)

Лера # 09:55 23.03.2014

очень вкусно спасибо за рецепт