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

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

Мини-пироги перевертыши с ревенем

2 августа 2013 07:59 · https://open-cook.ru/recipes/mini-pirogi-perevertyshi-s-revenem



Можете считать меня невежественной дурочкой, но о том, что ревень можно есть, я узнала только пару лет назад. Темнота провинциальная, скажете вы и будете правы. Узнать то узнала, а попробовала совсем недавно. И так эта вкуснятина меня впечатлила, что решилась я на введение сего продукта в наш с Ильей Николаевичем рацион. Так как я профессиональным поваром не являюсь, то рецепт нашла у западных кулинаров, кои в приготовлении ревеня изрядно поднаторели.

Рецепт был несколько изменен, надеюсь вы меня за это не станете ругать. Источник прекрасных мини-пирогов ТУТ

Хотя думаю, что и один пирог целиком был бы хорош и красив.

Готовила я эти мини-пироги в силиконовых формах для маффинов в количестве 12 штук (данные объемы продуктов я взвесила для удобства):

- 120 гр сливочного масла комнатной температуры
- 160 гр сахара
- 2 больших яйца
- 1 стакан муки (стакан объемом 250 мл берем)
- 1 пакетик ванильного сахара
- щепотка соли
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 250 гр ревеня (если ваши формочки больше или будете готовить в одной большой форме, то ревеня берите больше)
- 6 ст.л. коричневого или белого (если первого нет) сахара для ревеня.

В миске взбиваем масло, сахар и ванильный сахар до бледно белого цвета, минуты две. Затем добавляем одно яйцо – хорошо взбиваем, второе яйцо и снова хорошо взбиваем.



В отдельной миске смешиваем муку, разрыхлитель и соль. Просеиваем все это в миску с яично-масляной смесью и взбиваем. Тесто, кстати, получается очень нежным и воздушным.



Ревень мелко нарезаем.



В формы (если используете силиконовые впервые, то смазываете маслом, как и металлические формочки) на дно выкладываете по 1 столовой ложке ревеня и присыпаете 1/2 ст.л. сахара.



Затем берем две столовых ложки и выкладываем тесто в формы поверх ревеня и сахара. Одной ложкой подчерпываем тесто, второй снимаем.



Мокрыми руками разравниваем тесто. Ставим противень с формочками в духовку, разогретую до 180 градусов, на 30-40 минут или до светло-золотистого цвета. Готовые пироги вынимаем из форм и переворачиваем (пока сахар не застыл, а то начинка останется в формах).



Как видно на фотографии, я свои пироги почти сожгла, потому что отвлеклась на Илью Николаевича. А вообще, как почувствуете вкусный запах, значит, пора вынимать. Следите за своими пирогам!



Вот эта подгоревшая корочка оказалась, кстати, очень вкусной.



Приятного аппетита!

open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой