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

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

Персиковый пирог-перевертыш

25 июля 2014 15:49 · https://open-cook.ru/recipes/persikovyj-pirog-perevertysh



Я обожаю пироги-перевертыши, они всегда такие невероятно вкусные :) Предлагаю вам сделать один из них с персиками, чтобы дом наполнился их чудесным ароматом, а вы получили удовольствие.

На форму 20х20х5 см (у меня такой формы не было, поэтому я использовала две других, меньшего размера):

Для начинки

- 60 гр сливочного масла

- 100 гр коричневого сахара (лучше не заменять его белым, иначе пирог потеряет приятный цвет и вкус)
- 3-5 больших персиков

Для теста:

- 180 гр муки
- 120 гр сливочного масла комнатной температуры
- 1 и 1/4 ч.л. разрыхлителя
- 1/4 ч.л. соли
- 150 гр сахарного песка
- 1 яйцо
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1/2 пакетика ванильного сахара
- 1/2 стакана молока

Для начинки растопить сливочное масло и вылить его в форму, высыпать в него коричневый сахар ровным слоем.



Персики вымыть и нарезать не слишком тонкими ломтиками. Сложить их в форму и отставить в сторону.



Для теста взбивать масло на средней скорости 30 секунд. В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель и соль.



Всыпать сахар и взбить.



Добавить яйцо и ванильный экстракт (или ванильный сахар). Снова взбить.



По очереди добавлять муку и молоко небольшими частями, каждый раз взбивая массу. В итоге получится белое, очень воздушное и нежное тесто.



Выложить тесто в форму поверх начинки, распределить его ровным слоем.



Отправить форму с пирогом в духовку, разогретую до 175 градусов, на 40-50 минут. Я бы посоветовала проверить пирог на готовность зубочисткой или деревянной лучиной, если она будет сухая, значит, пирог готов.



Готовому пирогу дать остыть минут 10 в форме, а потом аккуратно перевернуть на тарелку.



Он прекрасен как в теплом, так и в холодном виде.



Коричневый сахар придает карамельный вкус пирогу и красивый золотистый цвет.



Приятного аппетита!



Источник рецепта ЗДЕСЬ

Комментарии: 3

Мария # 12:31 24.01.2016

Спасибо большое за очень вкусный рецепт !!!!
Теперь это один из моих самых любимых пирогов !!!!
5 баллов !!!!!!!!

Ангелина # 11:16 17.07.2017

Какой жирности должно быть масло ?

> **Анна Нечаева** # 11:46 17.07.2017
>
> Не меньше 82