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

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

Вишневый пирог

1 августа 2014 12:10 · https://open-cook.ru/recipes/vishnevyj-pirog-1



Если вы любите вишню, то этот пирог должен прийтись вам по вкусу. Он очень нежный, вкусный и с необыкновенным вишневым ароматом. Он сделает ваше чаепитие очень приятным и украсит любой праздник. Готовится очень просто и быстро.

На форму с диаметром 20-22 см:

- 113 гр растопленного сливочного масла
- 300-400 гр вишни
- 140 гр муки
- 1/2 стакана миндальной муки или молотого миндаля
- 1,5 ч.л. разрыхлителя

- 1/4 ч.л. соли
- 2 яйца
- 150 гр сахара
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1 пакетик ванильного сахара
- 1/3 стакана молока
- масло для смазывания формы
- сахарная пудра для украшения

Смешать в миске муку, миндальную муку, разрыхлитель и соль.



Сливочное масло растопить и дать ему немного остыть, смешать с молоком.



Взбить яйца с сахаром до пышности.



Смешать содержимое всех трех мисок до однородного состояния.



Вишню промыть, обсушить и вытащить косточки. Десяток вишенок отложить, а оставшиеся аккуратно ввести в тесто, перемешать.



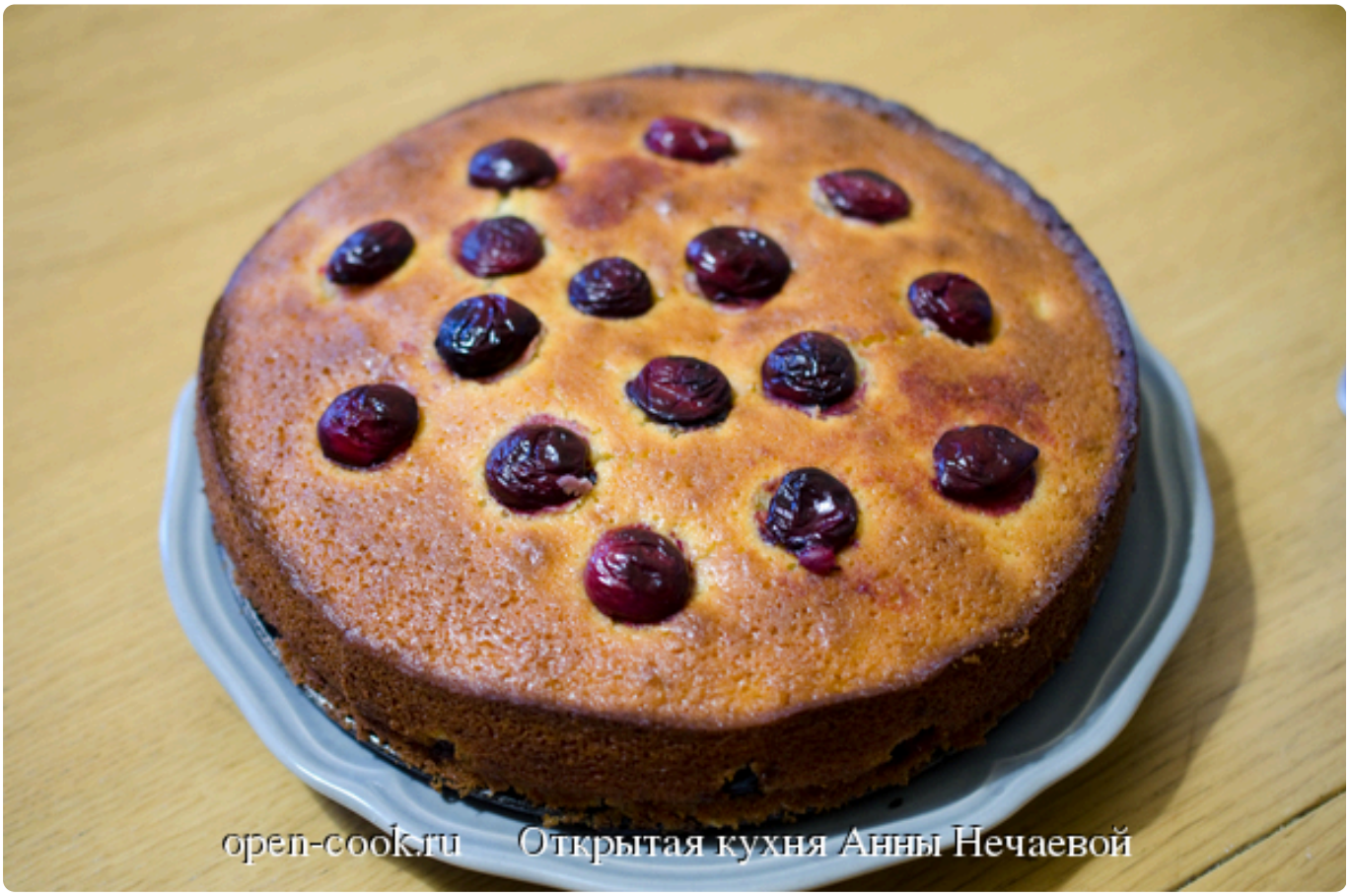
Форму смазать маслом и присыпать мукой. Во время приготовления пирога вишня осядет на дно, поэтому лучше выложить его пергаментной бумагой. Отправить пирог в духовку, разогретую до 200 градусов, на 10-15 минут.



Через 10-15 минут, после того, как вы поставили пирог в духовку, нужно вынуть его и разложить по поверхности отложенный десяток вишен, чуть вдавив их. Вернуть пирог в духовку еще на 15-20 минут.



На готовность проверить зубочисткой или деревянной лучиной, воткнуть ее в центр пирога. если она будет сухой, значит, пирог готов и его можно вынимать. Дать ему остыть минут 5-10 в форме.



Вынуть пирог из формы и присыпать сахарной пудрой.



Прекрасен как в теплом, так и в холодном виде.



Неплохо было бы подать с кусочком теплого пирога шарик мороженого. А еще вкусно кушать его с молоком.



Приятного аппетита!



Рецепт этого чудесного пирога взят ТУТ

Комментарии: 5

Нина # 10:40 20.07.2015

А миндаль можно чем то другим заменить?

> **Анна Нечаева** # 11:02 20.07.2015
>
> Миндаль здесь можно заменить мукой
>
> > **Нина** # 14:17 29.07.2015
> >
> > Спасибо

Инна # 15:08 30.09.2017

Можно использовать замороженную вишню?



Анна Нечаева # 20:06 30.09.2017

Я бы не рекомендовала. Но если очень хочется, то может и можно, если вишню разморозить и слить лишнюю жидкость.
