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

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

Морковный пирог

30 мая 2016 15:10 · https://open-cook.ru/recipes/morkovnyj-pirog



Мне недавно дали рецепт очень вкусного морковного пирога. Готовится крайне легко и просто, взбивания не требует, продукты в составе тоже доступные. Можно приготовить на даче с помощью вилки или венчика, главное, чтобы было где выпекать. Форму для пирога тоже можно использовать любую.

Я готовила пирог в обычной форме для кексов. Предупреждаю сразу: указанного количества оказалось маловато, поэтому для классической прямоугольной формы для кексов или стандартной круглой с диаметром 20-22 см лучше увеличить все ингредиенты в 1,5-2 раза.

На 1 пирог:

- 1 стакан моркови, натертой на мелкой терке, примерно 2 средних морковки (стакан я использовала граненый 200 мл)
- 90 гр сливочного масла
- 2 яйца
- 1-1,5 стакана муки
- 1/3 стакана сахара (мне показалось этого много и я добавила 1/4 стакана)
- 1 ч.л. разрыхлителя

На слабом огне растопить сливочное масло и дать ему немного остыть. Морковь натереть на мелкой терке (остатки можно смешать с тертым яблочком и медом, получится витаминный салатик). 1 стакан муки смешать с разрыхлителем.



Смешать в миске морковку, сахар и яйца. Это можно сделать венчиком или вилкой.



Добавить остывшее растопленное масло, размешать.



Всыпать 1 муку с разрыхлителем и перемешать.



Должно получится густое тесто. Если оно жидкое, добавьте еще немного муки.



Металлическую форму смазать маслом и присыпать мукой (так же поступить с керамической, кроме силиконовой (силиконовые формы смазывать не нужно). Выложить в нее тесто, разровнять.



Отправить в духовку, разогретую до 160 градусов, на 30-40 минут. Степень готовности на глаз можно определить по появившейся трещине посередине пирога. До этого момента духовку лучше не открывать. А вот после можно удостовериться в готовности пирога деревянной палочкой или зубочисткой, воткнув ее в середину. Если выйдет сухая, значит, пирог готов.



Дать пирогу 5-10 минут остыть, вынуть его и переложить на тарелку или блюдо.



Подавать пирог можно как теплым, так и холодным.



Отлично подходит как чаю, так и к кофе, какао, молоку, компоту. Имеет деликатный морковный вкус, яркий цвет и нежную текстуру. Пирог тает во рту.



В тесто можно добавить орехи или изюм, это сделает пирог еще вкуснее. А если добавить лимонной или апельсиновой цедры, то приятному цитрусовому вкусу добавится сногсшибательный аромат! Пирог хорошо хранится, в пакете не черствел три дня.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Тимур # 07:32 6.10.2016

Очень интересный рецепт. Думаю морковь можно заменить и тыквой. Сегодня попробую))

Гость # 17:08 28.10.2017

и яблоками