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

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

Черничный пирог

3 августа 2018 12:40 · https://open-cook.ru/recipes/chernichnyj-pirog



Это самое настоящее черничное наслаждение!
Кусочек вкусного и красивого пирога с чашечкой ароматного чая или стаканом молока сделают вас немного счастливее. *Пироги* - это всегда про семью и уют и не важно, есть у вас сейчас кто-то рядом или нет, главное, что вы есть у себя. Не забывайте баловать и себя любимых.

Хорошо быть маленьким ребенком, которого зовет домой мама или бабушка, заставляют мыть руки и усаживают за стол, на котором уже стоит чай или молоко и тарелка с кусочком пирога. Мягкие и такие добрые руки мамы и бабушки гладят по голове, а у тебя

по щекам стекает черничный сок и всем от этого весело. Ветер, запутавшийся в занавесках, ленивая муха под потолком и ни с чем не передаваемое простое счастье.

А потом пролетают годы и уже ты сама печешь **черничный пирог** для тех, кто рядом. И так же ветер в занавесках, и муха под потолком...

Такие воспоминания, которые я всегда с любовью нанизываю на нити памяти, и являются жизнью. Ни проблемы, ни покупки, ни переезды, ни вся остальная суета, а вот эти простые бытовые моменты и составляют нашу жизнь.

Счастье не в пирогах, но с ними оно слаще и приятнее!

Этот **черничный пирог** я готовила в тот редкий прохладный день, который внезапно случился в середине июля. Рецепт теста давненько был записан в старенькой тетрадке, да все руки не доходили. Он оказался очень удачным и вкусным. Ну а чернику я просто смешала с крахмалом, добавив чуть-чуть лимонной цедры. Можно обойтись и без нее, а еще крахмал можно заменить мукой. И да, использовать можно как картофельный крахмал, так и кукурузный.

Рецепт очень простой и довольно быстрый. Я использовала форму 22 см в диаметре. Но можно взять форму меньшего размера или чуть большего. А можно сделать несколько маленьких пирогов, если у вас небольшие формочки.

Ингредиенты.

Тесто:

- 100 гр сахара
- 400 гр муки
- 2 яйца
- 200 гр холодного сливочного масла
- 1 маленькое яйцо для смазывания пирога

Начинка:

- 300-400 гр черники
- 3 ст.л. крахмала (картофельного или кукурузного)
- 5 ст.л. сахара (сахар кладите по вкусу, как по мне, пяти ложек более чем достаточно)
- цедра половины лимона по желанию
- 20-30 гр сливочного масла (это примерное количество, масло потребуется перед самой выпечкой)

Приготовление.

В миску высыпать муку. Масло обвалять в муке и натереть на крупной терке, периодически обваливая остатки масла в муке. Перетереть руками масло с мукой в крошку. Добавить сахар и еперемешать. Добавить яйца и замесить тесто. Месить НЕ

долго. Когда станет однородным, собрать в шар и убрать в холодильник на полчаса. Затем достать и разделить на две неравные части. Большая пойдет на основание пирога.



Пока тесто в холодильнике или когда уже достали его, чернику смешать с сахаром, цедрой и крахмалом.



Большую часть теста раскатать примерно по диаметру форму, но немного больше, чтобы арскатанного теста хватило на бортики.



Тесто переложить в форму. Я обычно немножко присыпаю тесто мукой и на матываю его осторожно на скалку. Так просто проще перенести тесто в форму. Затем раскатываю тесто со скалки.



Сделать бортики. То, что пласт теста получился неровным, не страшно. Я же говорю пирог простой и у всех должен получится красивым. Потом эти лишние и торчащие кусочки теста защипаются с верхним пластом теста и все будет хорошо.



Выложить начинку.



Раскатать оставшееся тесто по верхнему диаметру формы. Далее можно просто сделать надрезы в нем уже на пироге, а можно взять маленькие формочки и вырезать фигурки. Я взяла небольшую форму в виде звездочки.



Перенести тесто на пирог. Вырезанные звезды положить сверху на тесто, с ними пирог будет еще красивее, особенно после выпечки.



Смазать пирог немного взбитым яйцом.



В вырезанные дырочки звезды положить по небольшому кусочку масла. Подсмотрела это решение на одном американском форуме, там рекомендовали класть для подобных пирогов в вырезанные дырочки кусочки масла, чтобы начинка не вытекала.



Отправить **черничный пирог** в духовку, разогретую до 180 градусов, до румяной корочки. У меня пирог выпекался 25 минут, но имейте ввиду, что у вас на выпечку может уйти и 40 минут, духовки у всех разные. Ориентируйтесь на цвет и запах.



После выпекания дать пирогу немного остыть и можно подавать. Можно еще присыпать сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

