

Тертый пирог!

Ингредиенты

- мука пшеничная 4 стакана
- разрыхлитель 2 ч.л
- яйца 3 штуки
- масло сливочное 250 грамм
- джем Махеевъ «Малиновый» 500 мл
- сахар 1 стакан

Способ приготовления рецепта тертый пирог!

- Муку с разрыхлителем просеять в миску. Яйца взбить с сахаром, влить растопленное сливочное масло. Постепенно добавить в муку, непрерывно перемешивая. Третью часть теста скатать в шар, завернуть в пленку и положить в морозильную камеру на 30 минут. Круглую форму для запекания смазать маслом, застелить пергаментом. Уложить оставшееся тесто в форму, разровнять, по краям сделать высокие бортики. Разогреть духовку до 190 °С. На слой теста ровным слоем нанести джем. Сверху натереть на крупной терке кусок теста, оставленный в морозильной камере. Запекать 45–50 мин. Дать пирогу остыть в форме. Готово!