



Пирог "Александрит" или его ещё называют "Тёртый пирог" - готовится довольно быстро, получается рассыпчатым и очень вкусным. А ещё это хороший способ использовать прошлогоднее варенье...

Ингредиенты:

- яйца куриные - 3 шт.
- сахар - 1 ст.
- сода - 0,5 ч.л.
- ванилин (на кончике ножа)

- мука - 3 ст.
- маргарин сливочный - 200-250 г

- любое повидло, варенье
- сахарная пудра - 1 ст.л.

Приготовление:

Яйца растереть с сахаром, маргарин размягчить или натереть на тёрку. Смешать все ингредиенты, замесить тесто и разделить его на две неравные части.



Большую часть теста для пирога раскатать пластом и положить в форму для выпекания (я использовала прямоугольную). Сверху тесто смазать повидлом или вареньем (у меня в данном случае клубничное варенье),



а сверху повидла оставшуюся меньшую часть теста натереть на крупной тёрке и равномерно распределить по поверхности (тесто мягкое, поэтому, наверное правильное будет сказать "выдавить" через тёрку, чем "натереть" или добавить немного муки в оставшееся тесто).



Готовый пирог "Александрит" ещё горячим разрезать на кусочки



и посыпать сверху сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}