

Нежнейший тыквенный пирог "Осенняя сказка"



Что нужно:

- тыква - 400-500 г;
- яйца - 2 шт;
- сметана - 1 ст. л. с горкой;
- раст. масло - 50 мл;
- сахар - 150 г (можно чуточку больше);
- мука - 200 г;
- соль - 1 щепотка;
- ванильный сахар - 1 небольшой пакетик;
- разрыхлитель - 1 небольшой пакетик.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем яйца, ванильный сахар, соль и просто сахар, на средних оборотах, минуты 4.
3. Натираем тыкву на мелкой тёрке.
4. Добавляем тыкву и сметану к яйцам, перемешиваем.
5. Всыпаем ту же муку и разрыхлитель, и хорошенько вымешиваем.
6. Затем вливаем растительное масло и снова перемешиваем.
7. Включаем духовку и разогреваем до 180 градусов. Берём симпатичную силиконовую форму (у меня с орнаментом цветов) и переливаем туда наше тыквенное тесто. Силиконовые формы не требуют дополнительного смазывания.
8. Если у вас, так как тесто достаточно жидковатое, начинают опускаться края формы, просто подоприте другими небольшими формочками для запекания. Выпекаем примерно 1 час. На готовность проверяем деревянной шпажкой, при протыкании она должна остаться сухой.