Пирог "Миндаль с вишней"

Что нужно:

- песочное тесто - 1 пачка (500г);
- вишня без косточек (можно купить и в заморозке) - 300 г);
- сахарная пудра - 1/2 стакана;
- яйца - 4 шт;
- миндаль - 1 стакан.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто под форму для запекания (не забываем смазать форму растительным маслом);
2. Выкладываем вишню на тесто;
3. Тщательно смешиваем сахарную пудру, яйца, размельчённый миндаль и заливаем вишню;
4. Выпекаем 40 минут при 220 градусах (изначально прогрейте духовку до 150 градусов).