

Пирог "От тёти Юли"



Что нужно:

- молоко - 1 литр;
- яйца - 4 шт;
- сахар - 2 ст. л.;
- мука - 1 стакан;
- слив. масло - 50 г;
- вишня без косточек (можно купить и в заморозке) - 500 г;
- сметана (пожирнее) - 1 стакан;
- сахарная пудра - 4 ч. л.;
- шоколад - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем молоко, яйца, сахар, соль, и всыпаем муку, перемешивая всё до нужной консистенции (без комочков);
2. Смазываем сковороду сливочным маслом и жарим 15 блинов;
3. Кладём вишню на каждый блин и заворачиваем его трубочкой;
4. Выкладываем трубочки пирамидкой;
5. Сметану взбиваем с сахарной пудрой и поливаем сверху нашу пирамидку;
6. Натираем шоколад и посыпаем нашу пирамидку;
7. Убираем в холодильник на ночь.