Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Пирог из тыквы

Balkabaklı Kek

3 яйца
6 ст.л. сахарной пудры
1 стакан йогурта
0,5 стакана растит. масла
1 пакетик разрыхлителя
1 ч.л. корицы
1 ст.л. кокосовой стружки
1 стакан грецких орехов
350-400 гр. тыквы
2 стакана муки

Тыкву потереть на крупной терке.
Яйца взбить с сахаром до белой пены, добавить йогурт и растит. масло, взбить.
Затем добавить тыкву, муку, разрыхлитель, кокосовую стружку и корицу, взбивать еще некоторое время.
Последними добавить грецкие орехи, перемешать деревянной ложкой.
Выложить тесто в смазанную маслом форму, поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 50 минут.
Достать из духовки и через 10 минут перевернуть на блюдо.

Вместо тыквы(в такой же пропорции) можно использовать груши, морковь или яблоки.

© ml.md (русский) рецепт #: 1892 | название рецепта: Пирог из тыквы | история: 26.04.2024 - 17:05