



Пироженое с грушами

Armutlu Tartolet



2 стакана тертых на терке груш

0,5 стакана сахара

Для теста:

2,5 стакана муки

¾ стакана сахарной пудры

1 яичный белок

100 гр. маргарина

1 пакет ванилина

Смазать:

1 яичный желток

Очистить от кожуры примерно 500 гр. груш и натереть их на терке 2 стакана. Добавить сахар, помешивая закипятить, снять с огня.

Пока начинка остывает, приготовим тесто: В чашке смешаем маргарин, яичный белок, ванилин, сахарную пудру и муку, замесим тесто.

Затем отделить от теста кусок с крупный лимон, оставшееся тесто разделить на 8 равных частей.

Каждый кусочек раскатать диаметром 10 см и разместить в хорошо смазанные маргарином формочки.

Наполнить приготовленные формочки остывшей начинкой из груш.

Из оставшегося теста накрутить жгутики и выложить в форме решетки на тартолетки.

Жгутики смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Запекать до готовности.

Достать из духовки, дать остить минут 10, затем аккуратно вытащить тартолетки из формочек.

Если груши с тонкой кожурой, можно тереть их на терке не очищая.