Пирог «Вишнёные глазки»

4 яйца, 500 г муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 250 г сахара, 250 г маргарина, 1 ст. ложка ванильного сахара, 100 г грецких орехов, цедра лимона, 0,5 л кефира, замороженная или консервированная в собственном соку вишня.

Духовку разогреть до 175°.

Взбить миксером сахар с яйцами. Добавить кусочки мелко нарезанного маргарина. Взбивать до пышной массы. Всыпать ванильный сахар и тёртую цедру лимона. Добавить муку, разрыхлитель, влить кефир.

Форму смазать маргарином, залить в неё тесто, верх засыпать вишенками (без косточек). Посыпать мелко нарубленными орехами. Выпекать 40-45 минут.

Пирог вынуть из духовки, остудить, при желании посыпать сахарной пудрой и нарезать.