

# Пирог «Подсолнушек»



**5 стаканов муки, 1 пакетик дрожжей (7 г), 1 стакан молока, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, соль, 1 пакетик ванильного сахара, очищенные семена подсолнуха, 200 г халвы, 50 г абрикосового конфитюра или джема.**

В тёплое молоко добавить растопленное масло, соль, сахар, взбитые яйца, ванильный сахар, постепенно всыпать муку вместе с сухими дрожжами. Замесить тесто, поставить в холодильник на ночь (минимум – на 3 часа).

Тесто разделить на 4 части. Каждую часть раскатать, вырезать по тарелке круг. Каждый круг смазать абрикосовым конфитюром и посыпать халвой (кроме верха последнего круга).

Нарезать фигурным или обычным ножом на 8 секторов. Каждый сектор разрезать посередине и вывернуть (как хвост). В середину положить маленький кружочек теста, смазать конфитюром, посыпать халвой и очищенными семенами подсолнуха.

Смазать пирог взбитым желтком и поместить в разогретую до 190° духовку. Выпечь до готовности. Выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

**Время приготовления 60 минут**