

Пирог «Простая история»



100 г сахара, 3 яйца, 1 стакан любого жидкого варенья (я брала малиновое), 1 чайная ложка соды, 1 стакан кефира или сметаны, 3 стакана муки (количество муки зависит от густоты варенья).

Яйца взбить с сахаром, добавить варенье, соду (погасить кефиром), кефир. Замесить тесто, как на оладьи.

Форму смазать маргарином, но лучше на дно положить пергаментную бумагу. Вылить тесто и выпекать в течение 30-45 минут при температуре 150-180°. Готовность проверить спичкой (если сухая – пирог готов).

Сверху залить пирог глазурью или смазать сметаной с сахаром.

Приготовление глазури: 5 чайных ложек какао, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки молока, сахар (по вкусу) перемешать, а затем довести до кипения.

Есть ещё один вариант оформления: весь верх пирога смазать густым вареньем и посыпать кокосовой стружкой. Быстрый

и вкусный пирог готов.