

# Клубничный пирог



**Для теста: 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, 5 яиц, 300 г муки, 0,5 ч. ложки разрыхлителя, 700 г клубники.**

**Для посыпки: 100 г сливочного масла, 200 г муки, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара.**

**Для украшения: сахарная пудра.**

Вот и появилась спелая и ароматная клубника. Самое время не только насыщать организм живыми витаминами, но и радовать своих домочадцев бесподобной выпечкой с ягодами, где клубника – один из лидеров сезона.

Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и ванилью в пышный крем. Добавить взбитые яйца. Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Тщательно перемешать. Тесто готово.

**Приготовление посыпки:** порубить холодное сливочное масло с мукой, сахаром и ванильным сахаром в крупную крошку.

Для начинки лучше использовать крепкие, не перезрелые ягоды. Хорошо промыть клубнику под водой, удалить листики и дать ей обсохнуть. Разрезать клубнику на половинки или четвертинки.

Смазать маслом или маргарином противень или форму, распределить по поверхности тесто, выровняв поверхность.

Равномерно разложить сверху нарезанную клубнику и посыпать приготовленной крошкой.

Отправить пирог в заранее разогретую до 180° духовку и выпекать до готовности (до сухой палочки).

Клубничный пирог немного остудить, аккуратно вынуть из формы посыпать сахарной пудрой, украсить, если есть под рукой, листиками мяты. Перед подачей разрезать на порционные куски. При желании вместо клубники можно взять любые другие ягоды.

**Время приготовления 70 минут**