

Мастер-класс: «Пирог с тыквой и брусникой»



Вам потребуется:

Тыква – 800г.

Брусника – 200г.

Масло сливочное – 150г.

Яйца – 3шт.

Сахар – 350г.

Ванильный сахар – 10г.

Грецкие орехи – 150г.

Изюм – 150г.

Мука – 500г.

Сахарная пудра – 15г.

Разрыхлитель – 5г.

Соль - по вкусу

1. Тыкву вымыть, разрезать на четвертинки, удалить семена. Срезать кожицу с тыквы. Мякоть натереть на крупной терке.



2. Отделить белки от желтков. Взбить белки в миксере до состояния густой пены, добавить обычный ванильный сахар. Добавить соль, размягченное масло и взбивать до растворения сахара.



3. К подготовленной сахарно-желтковой массе добавить тертую тыкву, хорошо перемешать и оставить на 5 минут.



4. Перемешать муку и разрыхлитель. Грецкие орехи очистить, удалить перепонки и измельчить в блендере, высыпать их в миску с мукой и разрыхлителем.



5. Белки взбить. Ореховую смесь, бруснику, промытый изюм ввести в тыквенно-желтковую массу, добавить взбитые белки, перемешать. Выложить тесто в форму для выпечки, смазанную маслом.



6. Пирог поместить в предварительно разогретую до 180 С духовку на 50 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

Учитель технологии ГБОУ школы №459
Николаева М.М.