

Пирог с персиками в нежной заливке

Хочу поделиться рецептом наивкуснейшего пирога. Фрукты и ягоды в этот пирог можно использовать по сезону или консервированные, я решила взять персики. Пирог получается очень вкусный с нежной текстурой, с тонкой-хрустящей корочкой и сочными кусочками персиков.



Ингредиенты

мука	150 г
сахар	150 г
масло сливочное	150 г
яйцо	3 шт.
разрыхлитель	0,5 ч.л.
персики	200 г
ванильный сахар	12 г
для заливки:	
яйцо	1 шт.
сахар	50 г
молоко	100 мл

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты для теста. Масло предварительно размягчить при комнатной температуре.

2 Шаг 2



Соединить мягкое масло, сахар и ванильный сахар.

3 Шаг 3



Взбить масло с сахаром с помощью венчика до пышного состояния. Затем добавить яйца, по одному и продолжая взбивать.

4 Шаг 4



Масса получится однородная и воздушная.

5 Шаг 5



Добавить в массу просеянную муку, разрыхлитель и соль.

6 Шаг 6



Перемешать тесто лопаткой до однородного и гладкого состояния.

7 Шаг 7



Форму для выпекания смазать растительным маслом. Выложить тесто в форму и разровнять. Я использовала форму 26 см. в диаметре.

8 Шаг 8



Персики нарезать на небольшие кусочки.

9 Шаг 9



Выложить кусочки персиков на тесто, слегка их вдавливая в тесто. Поставить форму с тестом в разогретую духовку и выпекать 25 минут при 200 градусах.

10 Шаг 10



Подготовить продукты для заливки.

11 Шаг 11



Яйцо слегка взбить с сахаром, затем добавить молоко и ещё раз перемешать.

12 Шаг 12



Достать пирог из духовки.

13 Шаг 13



Вылить заливку поверх пирога и поставить пирог обратно в духовку на 15 минут.

14 Шаг 14



Пирог покрояся красивой, золотистой корочкой. Готовый пирог с персиками в заливке слегка остудить и нарезать на кусочки. Приятного чаепития!