

## Клубничный пирог с посыпкой

Замечательный, ароматный и очень домашний пирог со свежей клубникой. Осталась несъеденной свежая клубника? Сделайте этот замечательный пирог, и он станет одним из самых любимых. Рецепт был найден у Зорянчик в ЖЖ.



### Ингредиенты

На большой пирог 35x35:	
Яйцо	5 шт.
Мука	300 г
Сахар	200 г
Ванильный сахар	1 ст.л
Сливочное масло	200 г
Клубника	800 г
Разрыхлитель	10 г
Для посыпки:	
Мука	200 г
Сливочное масло сильно охлажденное	100 г
Ванильный сахар	1 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Я готовила 1/4 от порции в маленькой керамической форме 17x17, так как у меня было всего 200 г свежей клубники.  
Сливочное масло (200 г) порезать кубиками и размягчить при комнатной температуре, добавить обычный и ванильный сахар

**2** Шаг 2



Взбить до воздушности, добавить взбитые яйца по одному

**3** Шаг 3



Снова взбить.

**4** Шаг 4



просеять 300 грамм муки с разрыхлителем

**5** Шаг 5



Замесить пастообразное тесто

## 6 Шаг 6



Противень (у меня керамическая форма) смазать маслом или выстлать пергаментом. Выложить тесто и разровнять слоем в 0.5 см.

## 7 Шаг 7



клубнику помыть, удалить листочки, нарезать на 4 части

## 8 Шаг 8



Равномерно разложить порезанную клубнику поверх теста

## 9 Шаг 9



порубить 100 г охлажденного сливочного масла с 200 г муки и 1 столовой ложкой ванильного сахара в крошку

**10** Шаг 10



у меня крошка получилась мелкой, но можно оставить и крупную.

**11** Шаг 11



Посыпать пирог крошкой.

**12** Шаг 12



Выпекать пирог в разогретой до 180 С духовке в течение 35-40 минут.

**13** Шаг 13



Дайте клубничному пирогу остыть при комнатной температуре, а затем порежьте на кусочки. По вкусу можно слегка посыпать сахарной пудрой.