

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, разрезать 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.