

## Овсяный пирог с малиной и ежевикой

Выпечка может быть не только вкусной, но и полезной. Для этого лишь нужно чуть тщательнее подойти к выбору ингредиентов. Так, полезные и сытные овсяные хлопья в сочетании с наполненными свежестью и витаминами ягодами малины и ежевики способны из обычного пирога сделать полезное и вкусное лакомство.



### Ингредиенты

овсяные хлопья быстрого приготовления	1,25 ст.
Сахар	80 г
мука	1,5 ст.
разрыхлитель	10 г
Маргарин (растопить)	125 г
Молоко	125 мл
Яйцо	1 шт.
Малина (можно замороженные)	150 г
Ежевика (можно замороженные)	150 г
Соль	щепотка

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Соединить сухие ингредиенты: хлопья, разрыхлитель, муку и соль.

## 2 Шаг 2



В отдельной емкости соединить яйцо, растопленный маргарин и сахар.

## 3 Шаг 3



Добавить к ним молоко.

## 4 Шаг 4



Тщательно перемешать (до полного растворения сахара).

## 5 Шаг 5



Соединить с сухими ингредиентами и перемешать до однородности.

## 6 Шаг 6



Добавить к тесту ягоды. Можно использовать свежие ягоды или замороженные (размораживать ягоды нет необходимости). Форму тщательно смазать сливочным маслом, после чего по ней равномерно распределить тесто.

## 7 Шаг 7



Выпекать пирог при температуре 185-190 около 45 минут. Готовность проверять, используя деревянную палочку. Готовый овсяный пирог слегка остудить и вынуть из формы.