

Пирог с творогом и варёной сгущёнкой

Предлагаю рецепт очень вкусного пирога творогом и вареной сгущенкой. Пирог готовится довольно просто из небольшого количества ингредиентов, а результат Вас очень порадует.



Ингредиенты

| | |
|------------------|-------|
| мука | 300 г |
| творог зерновой | 200 г |
| варёная сгущёнка | 200 г |
| яйцо | 2 шт. |
| разрыхлитель | 12 г |

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты для теста.

2 Шаг 2



Яйца поместить в высокую посуду.

3 Шаг 3



С помощью миксера взбить яйца в пышную пену.

4 Шаг 4



Затем добавить варёную сгущёнку.

5 Шаг 5



Хорошо взбить массу до однородности.

6 Шаг 6



Затем добавить творог.

7 Шаг 7



Перемешать массу на низкой скорости миксера.

8 Шаг 8



Затем добавить просеянную муку и разрыхлитель.

9 Шаг 9



С помощью силиконовой лопатки перемешать тесто, оно получится в меру густым.

10 Шаг 10



Форму для выпекания смазать растительным или сливочным маслом. Выложить тесто в форму и разровнять. Я использовала керамическую форму 20 см. в диаметре. Выпекать пирог в разогретой духовке при 180 градусах примерно 30-40 минут.

11 Шаг 11



Готовность проверить сухой зубочисткой. Пирог слегка остудить и нарезать на кусочки. Подать пирог к столу. Приятного чаепития!