Пирог "Сладко да гладко"

Автор: Екатерина
10.08.2011 13:06

Мука - 200 гр; вода кипячёная горячая - 150 мл; мёд - 75 гр; разрыхлитель - 1 ч.л.; сахар коричневый - 100 - 150 гр; маргарин на растительном жиру - 75 гр; бананы - 2-3 шт; морковь (по желанию) - 1 шт; мускатный орех измельчённый - 1/2 ч.л.

Для украшения - 1/2 банана, глазурь (можно использовать готовую), но можно сделать самому из лимонного сока и сахарной пудры

Муку, сахар, разрыхлитель, мускатный орех смешать. Маргарин и мёд залить горячей водой, тщательно перемешать до тех пор, пока маргарин полностью не растает. Бананы + морковь (по желанию) измельчить блендером или мясорубкой, влить в воду с растопленным в ней мёдом и маргарином, перемешать. Смешать полученную смесь с мукой, сахаром, разрыхлителем и мускатным орехом, замесить однородное тесто. Форму смазать маргарином, влить тесто. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 градусов около 1 часа.

Готовый пирог слегка остудить, смасзать глазурью и украсить порезанными дольками бананами.

Phoca PDF