ПИРОГ С АБРИКОСОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 ПОРЦИЙ
КЕФИР500 МЛ
САХАР 1 СТАК.
СОДА ПИЩЕВАЯ1.5 ЧАЙН.Л.
СОЛЬ 1 ГР
ЯЙЦА1 ШТ.
ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ1 СТАК.
МУКА18 СТОЛ.Л.

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ШАГ 1:

Продукты которые нам понадобятся для приготовления пирога с абрикосовым вареньем.

ШАГ 2:

В кастрюлю налить кефир или кислое молоко, добавить соду, соль,сахар и перемешать.

ШАГ 3:

Добавить абрикосовое варенье.

ШАГ 4:

Добавить яйцо и муку, замесить тесто, тесто должно получится как густая сметана.

ШАГ 5:

Налить тесто у форму .

ШАГ 6:

По желанию можно украсить свежими или замороженными ягодами абрикосы.
ШАГ 7:

Выпекать при температуре 200 градусов 15 минут, затем температуру убавить до 170 и выпекать до готовности.
ШАГ 8:

Приятного аппетита!