



Состав:

400 г спелых слив

100 г фундука

3 яйца

150 г сливочного масла

1 стакан сахара

150 г муки

1 ч.л. (строго без горки) соды

1 с.л. уксуса

1-2 щепотки соли

Рецепт пирога со сливами и фундуком:

Сливы промыть, обсушить, удалить косточки. Сливы нарезать дольками (каждую сливу разрезать примерно на 4-6 частей). Фундук обжарить на сковороде без добавления масла, периодически помешивая, затем измельчить в блендере до состояния крупной крошки.

Для приготовления теста взбить сахар, щепотку соли и масло до однородного

состояния, добавить яйца, еще раз взбить при помощи миксера. Добавить муку, перемешать, соду погасить уксусом и еще раз перемешать при помощи миксера. В тесто добавить измельченный фундук и сливы. Все аккуратно перемешать ложкой и выложить в предварительно смазанную форму для выпечки.

Пирог выпекать в предварительно разогретой до 180 градусов духовке в течение 45 минут.

Приятного аппетита!