

РЕДКИЕ ИНТЕРЕСНЫЕ РЕЦЕПТЫ БЛЮД

Выполнила работу :
студентка **1** курса группы
ООП-1
Мартыненко Анастасия

ПРОСТОЙ И ВКУСНЫЙ МОРКОВНЫЙ ПИРОГ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

Легкий в приготовлении и вкусный морковный десерт включает в себя необычный секретный ингредиент, который значительно облегчает его приготовление и придает особый нежный вкус. Этим ингредиентом является готовое детское морковное пюре из баночки или пюре из смеси моркови и фруктов.



- ▣ **Общее время приготовления: 55 минут**
 - ▣ **Кол-во порций: 12**
-

▣ **Основные ингредиенты:**

3 крупных яйца

270 г сахарного песка

200 мл растительного масла

1 ч. л. разрыхлителя 2 ч. л. пищевой соды

2 ч. л. молотой корицы

1/2 ч. л. соли

260 г пшеничной муки

1,5 ч. л. ванили

2 баночки детского пюре по 100 г (морковного пюре или пюре из смеси моркови и других фруктов)

▣ **Ингредиенты для приготовления глазури:**

- ▣ **2 ст. л. размягченного маргарина или сливочного масла**
- ▣ **90 г размягченного сливочного сыра**
- ▣ **280 г сахарной пудры**
- ▣ **2 ч. л. молока (или больше при необходимости)**

Ход приготовления: Приготовьте тесто для морковного пирога:

- 1. Разогрейте духовку до 180 градусов. Смажьте маслом противень для запекания пирога размером 30x20x5 см. 2. В миске тщательно смешайте яйца, сахар и растительное масло. Добавьте в миску сухие ингредиенты и ваниль, взбейте ингредиенты до однородности.**
- 3. Вмешайте в однородную смесь (шаг 2) детское пюре.**
- 4. Выложите готовое морковное тесто на противень. Выпекайте морковный пирог 40-45 минут.**

Приготовьте глазурь для украшения пирога:

1. Тщательно смешайте 2 ст. л. сливочного масла или маргарина и сливочный сыр до консистенции нежного крема.

2. Добавьте к смеси сахарную пудру и молоко. 3. Смешайте все ингредиенты до однородной кремообразной консистенции. При необходимости добавьте больше молока для получения более жидкой глазури.

4. Украсьте белой сахарной глазурью.

▣ Энергетическая ценность на 1 порцию:

- ▣ Калорий - 443
- ▣ Жиров – 25 г
- ▣ Холестерина - 83мг
- ▣ Натрия – 442 мг
- ▣ Углеводов – 53 г
- ▣ Белков – 4г
- ▣ Кальция – 66 мг