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 30х20х5 см. 2. В миске тщательно смешайте яйца, сахар и растительное масло. Добавьте в миску сухие ингредиенты и ваниль, взбейте ингредиенты до однородности.
2. 3. Вмешайте в однородную смесь (шаг 2) детское пюре.
3. 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