

Черничный пирог с творогом



На 100 грамм:
Калорийность: **156,4 ккал.**
Белки: **8,3 г.**
Жиры: **3,56 г.**
Углеводы: **11,2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/chernichnyj-pirog-s-tvorogom/>

Белки - 8.3 Жиры - 3.56 Углеводы - 11.2

Ингредиенты:

- 300 гр муки
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 50 гр сахара
- ванилин на кончике ножа
- 2 яйца
- 100 гр сливочного масла (комнатной температуры)
- 400 гр творог 0% жирности (творог должен быть не жирный и мягкий)
- 125 гр сахара
- ванилин на кончике ножа или лучше ванильный экстракт для выпечки
- 250 мл сливок (у меня 5%)
- черника (я использую пол литровые баночки маминых заготовок с лета. можно думаю купить замороженную, но когда разморозите, не забудьте слить сок.)

Приготовление:

Муку, разрыхлитель, сахар, ванилин, яйца, масло смешиваем и замешиваем тесто
Можно руками, но я делаю это миксером с помощью специальных насадок для теста
Уже можно разогревать духовку до 180 градусов
Если у вас будет получится крошкоподобная масса, то значит масло не достаточно мягкое.
В этом случае я наливаю в раковину горячей воды, ставлю туда кастрюлю и продолжаю делать тесто
Масло подтапливается и в итоге начнет получается нормальное тесто.
Далее в любую форму на пекарскую бумагу начинаем руками выкладывать и утрамбовывать тесто. Форма должна быть с краями, иначе начинка может уплыть

Чтобы тесто не поднялось, выстилаем на него пекарскую бумагу. (Не забудьте потыкать вилкой!) 9. Выпекаем тесто в течении 12 минут в духовке, разогретой до 180 градусов
Тем временем делаем начинку: творог, сахар, ванилин, сливки и черника
Все аккуратно смешиваем венчиком
Далее выливаем нашу начинку в уже готовое тесто. Выпекать 30 минут. При $t \sim 180-200$ градусов