Рецепт творожного пирога со сливами

На 100 грамм:
Калорийность: **207.32 ккал.**
Белки: **7.45 г.**
Жиры: **2.39 г.**
Углеводы: **38.53 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/recept-tvorozhnogo-piroga-so-slivami/

Творожный пирог со сливами - ещё одна возможность порадовать близких прекрасной выпечкой. Готовится быстро, просто, из доступных продуктов, а результат неизменно прекрасен. А ещё, благодаря сливам и творогу, эта выпечка радует своей сочностью и нежностью.

Ингредиенты:
- сахарный песок - 1 стакан
- яйцо - 3 шт
- творог - 150 г
- сливы - 10 шт
- разрыхлитель - 7 г
- мука - 1 стакан

Приготовление:
Взбить яйца в пышную пену, добавить сахарный песок и хорошенько взбить ещё раз.
Добавить творог, всё хорошенько перемешать.
Постепенно, небольшими порциями добавить просеянную муку и разрыхлитель, не прекращая взбивать.
Сливы вымыть и, разрезав пополам, вынуть косточку.
Тесто выложить в форму для запекания (я использовала разъемную форму диаметром 24 см), застеленную пергаментной бумагой.
Сливы разрезать на дольки, аккуратно выложить по кругу на тесто и отправить запекаться в разогретую духовку при температуре 170 градусов минут на 30-40 до золотистого цвета.
Готовность проверить деревянной шпажкой.

Остудить, вынуть из формы, разрезать на кусочки и подавать к столу. Творожный пирог со сливами, приготовленный по этому рецепту, получается очень вкусным и сочным.