

Пиріг «2 яйця» за 5 хвилин: ніжніша за бісквіт домашня випічка з фруктами



РОМАНЧУК МИКОЛА — 17 Серпня 2026, 13:54

🕒

1 Min Read

— КУЛІНАРІЯ



 Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Цей простий пиріг готується буквально за кілька хвилин і виходить м'яким, пишним та ароматним. Сливи й абрикоси додають йому приємної кислинки, а начинку можна легко змінити залежно від сезону.

Для приготування не потрібні складні інгредієнти чи довге очікування — достатньо змішати основу, додати фрукти та відправити пиріг у духовку.

Для тіста знадобляться:

- 2 яйця;
- 110 г цукру;
- 120 г сметани;
- 80 г вершкового масла;
- 220 г борошна;
- 10 г розпушувача;
- дрібка солі;
- дрібка ваніліну;
- сливи та абрикоси.

Для крихти:

- 40 г вершкового масла;
- 1 столова ложка цукру;
- 3–4 столові ложки борошна.

Спочатку потрібно підготувати тісто. Яйця змішують із цукром, додають сметану та розтоплене вершкове масло. Потім у масу вводять борошно, розпушувач, сіль і ванілін.

Готове тісто має бути м'яким і ніжним. Його викладають у форму для випікання, зверху розподіляють шматочки слив та абрикосів.

Для крихти холодне вершкове масло перетирають із цукром і борошном до стану дрібної крихти. Нею посипають верх пирога перед випіканням.

Фруктову начинку можна змінювати залежно від пори року. Замість слив і абрикосів підійдуть яблука, груші, вишні чи заморожені ягоди.

Пиріг виходить м'яким, із соковитими фруктами всередині та ніжною крихкою скоринкою зверху. Його можна подавати до чаю або кави.



Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

 ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

випічка пиріг рецепти

ВАМ БУДЕ ЦІКАВО

 >

Мобільні підйомники для сходів: Україна 2026

Пошукова Реклама

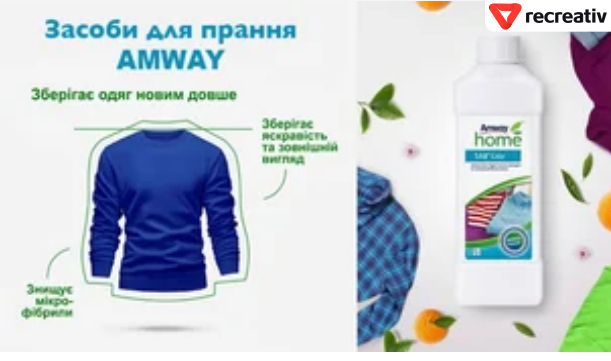
Ось скільки коштує цілодобова доглядальниця для літніх у 2026

Lifestyletips101.Com



САМОЛІКУВАННЯ МОЖЕ БУТИ ШКОДИМИМ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

У вас болять суглоби? Припиніть їсти ці продукти



Продукція Amway зі знижкою! Швидке замовлення на сайті

ЦІКАВЕ В МЕРЕЖІ

/М/

Копи розкрили моторошні подробиці смерті екснареченої Кличка

Трагічна звістка для Ради: помер народний депутат України

Таємниця останніх годин: де знайшли мертвою экс Кличка

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

Здоров'я

ІНФОРМАЦІЯ

Про проект

Автори

Редакційна політика і стандарти

Політика використання ШІ

Політика конфіденційності

Правила коментування

Контакти

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua
corrections@expert.in.ua
reklama@expert.in.ua