



Простой и вкусный ореховый пирог к чаю.

### **Ингредиенты:**

- яйца - 3 шт.
- мука - 1 ст.
- грецкие орехи - 1 ст.
- изюм (без косточек) - 1 ст.
- сахар - 1 ст.
- 0,5 ч.л. соды гашеной уксусом
- ванилин

### **Приготовление:**

Орехи измельчить.



Яйца растереть с сахаром, добавить просеянную муку и соду, гашеную уксусом и ванилин (или ванильный сахар), тщательно перемешать.



Добавить орехи,



ИЗЮМ



Выложить полученное тесто в смазанную сливочным маслом форму.



Выпекать в предварительно разогретой духовке 20-30 минут до готовности.



Разрезать ореховый пирог ещё горячим. Можно присыпать сверху кокосовой стружкой.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}