



Очень простой, быстрый и вкусный пирог со сливами.

### **Ингредиенты:**

- сливы - 4-8 шт. (в зависимости от размера)
- мука - 2 ст.
- сливочное масло - 100-120 г
- сахар - 1 ст.
- яйца - 3 шт.
- оливковое масло (можно растительное без запаха) - 0,5 ст.
- разрыхлитель - 3 ч.л.
- соль - 1/4 ч.л.
- корица - 0,5 ч.л.
- цедра половины лимона или апельсина
- орехи (по желанию)

### **Приготовление:**

Пирог рассчитан на форму размером 20x30 или диаметром 23-24 см. Форму для выпечки застелить пергаментной бумагой. Разогреть предварительно духовку.

Смешать муку, разрыхлитель и соль.

Отдельно взбить размягчённое сливочное масло, добавить сахар и взбить до пышной массы. Добавить по одному яйца, тщательно взбивая массу после каждого, влить оливковое масло, цедру лимона или апельсина, корицу. Добавить понемногу муку с разрыхлителем и солью, аккуратно размешивая.

Из слив удалить косточки и нарезать на дольки (колечки) - если сливы крупные, или на половинки - если сливы более мелкие. В дальнейшем пирог подойдёт, а сливы как бы "утонут". Много слив не нужно, иначе пирог будет мокрый и плохо поднимется. Если хотите много слив, тогда их нужно укладывать на дно, а затем, например, переворачивать пирог. Но это уже другой пирог...

Полученную массу выложить в форму.



Нарезанные сливы выложить на тесто.



Или так:



В каждую половинку можно положить кусочек ореха (грецкого) или миндаль.



Выпекать пирог со сливами 30-40 минут при умеренной температуре.



С крупными сливами:



Готовый сливовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}