

Пирог «бурёнка»



На 100 грамм:
Калорийность: **282,87 ккал.**
Белки: **10,15 г.**
Жиры: **13,22 г.**
Углеводы: **30,28 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pirog-burenka/>

Ингредиенты:

для теста:

- масло сливочное/маргарин 200 г
- сахар 150 г
- яйцо 1 шт
- мука 350 г
- яйцо 1 шт
- какао-порошок 50 г
- разрыхлитель 10 г

для начинки:

- творог нежирный 600 г
- масло сливочное 100 г
- сахар 150 г
- ванилин 1 ч.л
- крахмал 1,5 ст.л
- яйцо 4 шт

Приготовление:

Тесто: Масло растереть с сахаром, добавить все остальные продукты по списку, тщательно вымешивая. Распределить руками тесто по дну и стенкам формы, оставив небольшой кусочек теста на пятнышки для коровки!

Начинка: Взбить творог + масло с сахаром и ванилином. Добавить крахмал. По одному добавлять яйца, перемешивая и затем взбивать минимально продолжительное время, лишь, чтобы яйца полностью вмешались. Вылить начинку на тесто.

Далее из оставшегося кусочка теста формируем произвольные лепешки-пятнышки и распределяем их поверх творога. Ставим в разогретую до 170 градусов духовку на 50 мин.

Даём полностью остыть при комнатной температуре. А затем ставим в холодильник (часа на 3).