Финиковый пирог с яблоками (21 ноября 2014)

Рецепт увидела у Марины **manyakotic** , сразу же влюбилась в него. Мариночка, спасибо за рецепт, очень вкусный.
Готовится быстро, получается очень хорошим, то, что нужно в холодные темные вечера для душевной компании и поднятия настроения с утра :)).
Несу пирог на новогодний конкурс Свете **sago_cuisine** "Пир горой!"





Ингредиенты:

225 г фиников нарезать
1 чашка изюма
335 г муки
120 г сливочного масла
125 г сахара
2 яйца
1 ч.л. ванильного экстракта
2 ч.л. разрыхлителя
1 ч.л. соли

335 г кипятка
1 чашка нарезанных яблок
1 чашка нарубленных грецких орехов

Финики смешать с 1 ст.л. муки.
Взбить масло с сахаром. Добавить яйца, ванильный экстракт, взбить. Всыпать муку с разрыхлителем и солью, чередуя с добавлением кипятка.
В конце добавить изюм, яблоки, финики и орехи.
Все перемешать. Выложить в форму.
Выпекать при 175С 50-60 минут.
Дать остыть и вынуть из формы.

Приятного аппетита!

Комментарии (25)

> **Narine Hovhannisyan** 21 ноября 2014 18:09
> вкусный состав спасибо

> **eastflower** 21 ноября 2014 18:18
> Нарине, спасибо! Состав и текстура как раз по погоде и времени года :)).

> **sunpolina** 21 ноября 2014 18:13
> Очень красивый!

> **eastflower** 21 ноября 2014 22:57
> Полиночка, спасибо! Моим понравился.

> **sago_cuisine** 21 ноября 2014 18:26
> Интересный какой пирог, Лена! Использование кипятка заинтересовало особенно - что оно даёт? По составу богатейший! Мы такое любим:) Спасибо тебе большое!

eastflower 21 ноября 2014 18:32

Светочка, спасибо! Видно, кипяток заваривает тесто. По вкусу он хорош, как раз такой зимний. Я такие тоже люблю - сытно и вкусно, а еще быстро.

manyakotic 21 ноября 2014 20:52

Очень рада, что понравился :)

eastflower 21 ноября 2014 22:56

Мариночка, у тебя в блоге отменные пироги! Уже не раз пекла, все очень нравится. Спасибо за твои рецепты.

manyakotic 22 ноября 2014 00:23

И тебе спасибо за такие приятные слова, я, кстати, делала на этой неделе печенье из твоего журнала, кокосово-кукурузное :)

eastflower 22 ноября 2014 00:32

Мне приятно))

irsenas 21 ноября 2014 21:01

красавец!

eastflower 21 ноября 2014 22:56

Ирочка, спасибо!

halynatykhoruk 21 ноября 2014 21:06

Леночка,форма королевская!у Мапины все рецепты как на подбор,я у нее в журнале прям живу.

eastflower 21 ноября 2014 22:56

Галенька, как ты права! Я уже не раз пекла, очень нравятся.

lily_rocha 21 ноября 2014 23:31

Красавец!

eastflower 21 ноября 2014 23:53

Спасибо большое! Юля, у меня к тебе вопрос: ты снимаешь при естественном освещении? У тебя такие яркие фотографии, а у меня с уменьшением светового дня - все испортилось, даже лайтрум не вытягивает :((

lily_rocha 21 ноября 2014 23:56

При естественном, сейчас у меня тоже большая проблема, т.к. я снимаю на улице на открытом балконе, а уже пятый день льёт дождь, фотографировать вообще негде))Недавно фотографировала под дождь (сырник Львовский), было темно фотографии получились совсем не резкие...Уже серьёзно задумываюсь над искусственным светом,мучаю всех вопросами, кто уже что-то понимает:)

eastflower 22 ноября 2014 00:01

А какой лучше покупать? Импульсный? Сразу софтбоксы тоеж надо брать? У меня проблема- я с утра готовлю, но снимать получается где-то после обеда, у нас уже после 3-х темнеет + пасмурные дни, все вместе дает ужасные фотографии.

lily_rocha 22 ноября 2014 00:07

Лена, ты лучше поспрашивай тех девочек которые уже имеют опыт,мне не сложно ответить, я просто сама мало что в этом понимаю, и не могу посоветовать... сама всех мучаю вопросами:)могу лишь повторить, что мне советовали...импульсный, два источника света не меньше 200кДЖвот типа таких http://www.foto.ru/raylab_axio2_200_classic_kit_rx-200-l_ss.htmlну это только повторяюсь, сама никогда не пробовала, поэтому подтвердить или опровергнуть эту информацию не могу, могу только сказать, что те девочки которые советовали, у них великолепные фотографии)))

eastflower 22 ноября 2014 00:32

Поняла, спасибо! Буду спрашивать. Очень хочу, но ставить некуда, эх, может, эту зиму переживу, а там буду думать. Заодно побольше узнаю.

tania_bondarets 22 ноября 2014 03:31

очень классный, и форма у тебя красивая)

eastflower 22 ноября 2014 03:49

Танечка, спасибо! Форму эту люблю, хоть и было время, когда про нее забыла. Но уже год активно используется.

a_zhitenskaya 22 ноября 2014 15:14

Лена, а финики сушеные или свежие брать?

eastflower 22 ноября 2014 23:36

Я брала сушеные.

a_zhitenskaya 23 ноября 2014 21:50

поняла, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast