

Постный пирог с малиной и бананом

Ингредиенты:

Малина – 150 грамм

Банан – 1 шт.

Вода кипячёная – 125 мл

Масло растительное – 60 мл

Сахар – 125 гр

Мука – 225 гр

Сода пищевая – ½ ч. Ложки

Лимонная кислота – щепотка

Ванилин – 2 щепотки

Соль – щепотка

Сахарная пудра – 1 ст. ложка (для обсыпки)



Шаг 1. Пока готовите тесто, разогрейте духовку до 180 градусов.

Шаг 2. В миске соедините 125 мл тёплой кипячёной воды, растительное масло, сахар, лимонную кислоту, ванилин и соль.



Шаг 3. Венчиком перемешайте до растворения сахара.



Шаг 4. Муку смешайте с содой и просейте в миску с жидкой основой.



Шаг 5. Тщательно перемешайте тесто до однородной массы без комочков.



Шаг 6. Дно разъёмной формы выстелите пергаментом для выпечки, переложите в неё половину теста. Разровняйте поверхность лопаткой.



Шаг 7. Поверх теста разложите половину от общей массы малины.



Шаг 8. Банан очистите от кожуры и нарежьте кружочками. Разложите кружочки банана на слой малины.



Шаг 9. Вторую часть малины выложите на слой банановых ломтиков.



Шаг 10. Закройте начинку оставшимся тестом, аккуратно разровняйте поверхность.



Шаг 11. Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 180 градусов, примерно 40-45 минут.

Шаг 12. Готовый пирог извлеките из формы, остудите и, по желанию, посыпьте сахарной пудрой. Пирог готов к подаче.



Приятного аппетита!