





МАКОВЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ И КЛЮКВОЙ



 50 минут

 326 ккал; БЖУ 9/23/23 (каждая порция)

 000 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте ...

Ингредиенты:

яйца, масло сливочное, сахар,
апельсин, мука, мак,
миндальная мука, рикотта,
клюква сушеная.



1
Разогрейте духовку до 180 С. Взбейте масло комнатной температуры с сахаром до однородного состояния. Отделите белки от желтков. Натрите цедру апельсина. Добавьте желтки и цедру к взбитой массе.



2
Добавьте муку, миндальную муку, мак, рикотту и перемешайте до однородности. Всыпьте клюкву и еще раз перемешайте (немного клюквы оставьте для соуса).



3
Взбейте белки с щепоткой соли до устойчивых пиков. Аккуратно вмешайте в тесто.



4
5
Выложите готовое тесто в форму, выпекайте 35-40 мин. при 180 С.

