



 90 минут

 606 ккал; БЖУ 9/22/93 (на 100 г)

 800 г (все блюдо)

Ингредиенты:

масло сливочное, сахар, разрыхлитель, яйцо, мука, черника с/м, крахмал.

 За 15 минут до начала приготовления достаньте чернику и сливочное масло



1

Смешайте 1 яйцо и 3 желтка (белки не понадобятся). В чаше миксера смешайте масло сливочное, сахар из меньшего пакета, разрыхлитель и муку – должна получиться мелкая крошка. Постепенно вливайте яичную смесь и замесите тесто. Разделите тесто на две части и оберните их пищевой пленкой или положите в пакет. Одну часть уберите в холодильник на 10-15 минут, другую – в морозильную камеру на 10-15 минут.



2

В сотейник выложите чернику и сахар из большого пакета, проварите 5 минут на среднем нагреве. Крахмал разведите 50 мл холодной воды и добавьте тонкой струйкой в сотейник, проварите 2 минуты. Снимите с нагрева и остудите до комнатной температуры. Разогрейте духовку до 170°C.



3

Достаньте тесто из холодильника и раскатайте пласт толщиной 5-7 мм. Переложите на противень и выложите сверху остывшую начинку. Достаньте тесто из морозильной камеры и натрите его поверх начинки на крупной терке. Выпекайте 30-40 минут в разогретой до 170°C духовке.



4

Достаньте из духовки и остудите до комнатной температуры. Разрежьте на порционные куски и подавайте к столу.

! Количество соли, перца, сахара, специй, лука, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу