

Сливовый пирог

Ингредиенты

- Мука пшеничная (белая, обогащенная, для кексов) - 30 г
- Масло сливочное (без соли, 81% жира) - 20 г
- Сахар белый - 10 г
- Разрыхлитель пищевой, пекарный порошок (заменяющий дрожжи), с низким содерж. натрия - 2 г
- Слива (дикая) - 80 г

Нутриенты

- Энергия (ккал) 365.4
- Жиры (г) 16.6
- Белки (г) 2.9
- Углеводы (г) 45.7
- Калий, К (мг) 529.5
- Натрий, Na (мг) 7.8
- Фосфор, Р (мг) 191.7

Способ приготовления

1. Замесите тесто из муки, разрыхлителя, сахара и масла, раскатайте его, чтобы образовался слой толщиной 0,5 см.
2. Разложите очищенные сливы на раскатанном тесте, посыпьте сахаром, сверните и выпекайте при температуре 190-200 С в течение 40 минут.