



# Фруктовый пирог

“ Удивительный и вкусный рецепт, который позволяет использовать сезонные фрукты и служит отличным дополнением к мороженому для гурманов! ”

Для: 6–8 человек

Подготовка: 15 минут

Приготовление: 40 минут

Сложность: ★★★

Аксессуары



## Ингредиенты

300 г фруктов на ваш выбор (яблоки, груши, вишни, сливы и т. д.)

2 яйца

150 мл молока

50 г сахара

200 г сливок

75 г муки

## Приготовление

**1-** Помойте фрукты, удалите из них стебли и порежьте их на мелкие кусочки. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму для выпечки\*, выложите фрукты.

**2-** Установите насадку-блендер на Wizzo, а затем добавьте яйца, молоко и сахар. Включите на 30 секунд на скорости 2 и постепенно добавляйте муку. Не выключайте еще несколько секунд.

**3-** Вылейте эту смесь на фрукты и выпекайте в течение примерно 40 минут в духовке, предварительно разогретой до 180 °С.

\*Форма для выпечки – это, как правило, круглая или овальная форма с высокими краями, используемая для приготовления бисквитов, пирогов или клафути.