



Морковный пирог с пряным грушевым соусом



Ингредиенты

° Груши	2 шт.
° Лимон	1 шт.
° Сахар	1/2 стакана
° Корица	2 ч. л.
° Разрыхлитель	7 г
° Имбирь молотый	1 ч. л.
° Мука пшеничная	2 стакана
° Свежая морковь	2 шт.
° Масло растительное	4 ст. л.
° Мёд	4 ст. л.
° Сода	1 ч. л.

Способ приготовления:



65 мин



8 порции



200 ккал

1. Очищенную морковь натрите на мелкой терке, смешайте с сахаром. Добавьте растительное масло, 1 чайную ложку лимонного сока, все хорошо перемешайте и постепенно введите муку, смешанную с разрыхлителем.

2. Выложите тесто на противень, смазанный растительным маслом, и поставьте в духовку, нагретую до 220°C.

3. Выпекайте пирог до образования золотистой корочки. Готовый пирог смажьте 1 чайной ложкой мёда.

4. Приготовьте соус: очищенные груши мелко нарежьте и тушите в сотейнике вместе с оставшимся мёдом и соком лимона до мягкости, добавьте корицу, цедру лимона и молотый имбирь и готовьте еще 10 минут.

5. Подавайте пирог теплым или холодным с пряным соусом.

Совет

Для того чтобы груши не подгорали, тушите их на медленном огне, постоянно помешивая. Если Вы хотите приготовить классический морковный торт, добавьте 4 яйца (взбейте с сахаром), вымоченный в коньяке изюм и грецкие орехи. И смажьте сливочным кремом.