



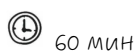
## Шоколадный пирог со свёклой



### Ингредиенты

° Свёкла в кубиках "На пару"	2/3 банки (200г)
° Какао	3 ст. л.
° Лимон	1 шт.
° Сахар	1 стакан
° Ванилин	1 ч. л.
° Мука пшеничная	2 стакана
° Сахарная пудра	2 ст. л.
° Шоколад горький	100 г
° Миндаль (лепестки)	50 г
° Масло растительное	50 мл
° Сода	1 ч. л.
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



60 мин



4 порции



201 ккал

1. Разотрите сахар с растительным маслом, добавьте свёклу, лимонный сок, ванилин и мелко наломанный шоколад (немного шоколада оставьте для украшения — его надо будет натереть на мелкой терке). Хорошо перемешайте. <br>
2. Смешайте муку, погашенную соду, какао-порошок и соль и всыпьте в шоколадно-свекольную массу, вымешивая в одну сторону.<br>
3. Выложите все в форму, смазанную растительным маслом и присыпанную мукой, и поставьте в духовку, нагретую до 180–190°C, на 40–50 минут.<br>
4. Дайте остыть, присыпьте сахарной пудрой, миндальными лепестками и тертым шоколадом.



### Совет

Чтобы сохранилась пенная структура теста и пирог получился воздушным, желательно тесто

замешивать как можно быстрее. Перемешивать необходимо аккуратно сверху вниз.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>