



Тыквенный пирог с рикоттой и изюмом



Ингредиенты

°Рикотта	250 г
°Яйцо куриное	4 шт.
°Разрыхлитель	1 ч. л.
°Изюм (светлый)	80 г
°Мука пшеничная	250 г
°Сахарная пудра	120 г
°Морковь свежая	130 г
°Апельсин (цедра)	1,5 ст. л.
°Тыква Баттернат	150 г
°Ваниль натуральная	1 стручок
°Масло сливочное (растопленное)	100 г

Способ приготовления:



55 мин



4 порции



405 ккал

1. Морковь нарежьте средними кубиками и отварите до мягкости в кипящей воде.
2. Тыкву нарежьте крупными кубиками, переложите на противень и плотно закройте фольгой. Запекайте при 200 °С в течение 35 минут. Полностью остудите тыкву, не снимая фольгу с противня.

3. Морковь вместе с тыквой взбейте блендером до ровной и однородной массы. При желании протрите через сито.

4. Взбейте яйца с сахарной пудрой до крепкой пены.

5. В миске перемешайте овощное пюре с рикоттой, мукой и сливочным маслом. Добавьте разрыхлитель, тертую цедру, изюм и семена ванили.

6. Постепенно вмешайте взбитые яйца.

7. Переложите в смазанную сливочным маслом форму и выпекайте 45 минут при температуре 190 °С.

8. Готовый пирог остудите и нарежьте порционно. Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой.

Совет

Чтобы разнообразить рецепт, попробуйте использовать смесь миндальной и обычной муки из расчета 1:1.

Пирог хорошо сочетается с лимонным или апельсиновым вареньем. Намажьте теплый пирог вареньем и

уберите в холодильник на 30-40 минут.

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