



**Медовый
пирог
из «Совы
в фонаре»**





[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

МЕДОВЫЙ ПИРОГ ИЗ «СОВЫ В ФОНАРЕ»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 180 °С.
2. В сотейнике на медленном огне соедините масло и мед и дайте остыть до комнатной температуры.
3. К сливочно-медовой массе добавьте кленовый сироп и перемешайте до однородности миксером.
4. Отделите белки от желтков. Белки на время уберите в холодильник.
5. Взбейте (примерно 3–5 минут) желтки до образования пены и добавьте к общей массе, постоянно перемешивая венчиком.
6. Муку просейте вместе с солью, мускатным орехом и разрыхлителем, перемешайте.
7. Добавьте мучную смесь частями в жидкую массу и перемешайте.
8. Вмешайте небольшими порциями молоко, перемешивая венчиком до получения однородной густой массы.
9. Взбейте (примерно 6–8 минут) на средней скорости яичный белок миксером до образования плотных пиков.
10. Взбитый белок добавьте в общую массу и аккуратно перемешайте при помощи лопатки.
11. Орехи обжарьте на сухой сковороде до появления легкого орехового аромата и добавьте к тесту, хорошенько перемешав его лопаткой.
12. Форму смажьте по краям сливочным маслом и немного присыпьте мукой, дно застелите пергаментной бумагой.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 300 г
Сливочное масло — 200 г
Яйца категории СО — 4 шт.
Мед — 125 г
Кленовый сироп — 200 г
Молоко — 250 г
Грецкий орех или пекан — 125 г
Разрыхлитель — ½ ч. л.
Мускатный орех — ⅓ ч. л.
Соль — щепотка



13. Готовую массу вылейте в форму и отправьте в разогретую духовку на 35–40 минут.
14. Проверьте готовность при помощи зубочистки (она должна остаться сухой).
15. Достаньте форму из духовки и накройте пирог фольгой до остывания.

СОВЕТ

Для большей ароматности используйте темные сорта меда, например гречишный. И не скупитесь на кленовый сироп! Его примерная цена — 500 рублей. Если вы будете использовать более дешевые аналоги, например сахарный сироп с ароматизатором, из-за распада составляющих ароматизатора выпечка потеряет неповторимый вкус и аромат, а пирог станет приторно-сладким.





Кристина явно получала от всего происходящего ни с чем не сравнимое удовольствие. Она развалилась поперек кресла, свесив голову с одного подлокотника и закинув ноги в полосатых черно-белых чулках на другой, весело болтая ими и при этом поедая засахаренную мышь.



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

