**Международный Фестиваль «Звезды Нового Века» - 2019**

**Кулинарный марафон**

**Цветкова Лиза 14 лет**

**г. Пенза, Пензенская область**

Руководитель:

Зиновьева Татьяна Александровна



Пирог на сметане с ягодами

Ингредиенты:

Яйца – 2 штуки

Сахар – 180 грамм

Сметана – 250 грамм

Сливочное масло – 30 грамм

Мука – 220 грамм

Сода ½ чайной ложки

Черная смородина – 1 стакан

Приготовление:

1.Смешать миксером сахар и яйца в пышную белую однородную массу.

2.Сливочное масло растопить и добавить к тесту вместе со сметаной, еще раз взбить, добавить муку, соду и перемешать ложкой.

3. В готовое тесто вмешать ягоды.

Выпекать в разогретой духовке до температуры 180 гр. 30-40 мин.