

# Morkų pyragas

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta pyragus

2 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 30 Min.



## Sudėtis:

### Pyragui:

200 g sviesto (minkšto)

150 g cukraus

1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus

4 vnt. kiaušinių

220 g miltų

2 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių

morkų (dideles tarkuotos)

### Morengui:

2 vnt. kiaušinių baltymų

100 g cukraus

1 pak. Dr. Oetker cinamoninio

cukraus

100 g miltelinio cukraus

50 g lazdynų riešutų

## Pyrago:

Į paruoštą indą dedame minkštą sviestą, beriame cukrų, vanilinį cukrų ir viską išmaišome plaktuvu arba rankomis iki vientisos masės. Tada įmušame kiaušinius, beriame miltus, kepimo miltelius, tarkuotą morką. Gautą masę gražiai išmaišome ir dedame į paruoštą kepimo formą.

## Morengo:

Inde išplakame kiaušinių baltymus, pilame cukrų, cinamoninį cukrų ir viską plakame toliau iki vientisos standžios baltos masės. Suberiame miltelinį cukrų, smulkintus riešutus ir viską gražiai išmaišome. Paruoštą masę dedame ant paruoštos kepti pyrago masės tolygiai paskirstant.

Paruoštą masę kepame 45-50 minučių 170 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.

Skanaus!