


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!