

Элла
МАРТИНО

Элла
МАРТИНО

Кулинарные секреты итальянской мамы

Кулинарные секреты итальянской мамы
I segreti culinari di una mamma italiana



ЭКСМО



ЭКСМО

**6 порций**

- 100 мл молока комнатной температуры
- 60 г просеянной цельнозерновой пшеничной муки
- 40 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 1 кг груш (сорта Вильямс, Дюшес)
- 2 куриных яйца
- 8 г разрыхлителя
- 2 ст. л. свежесжатого лимонного сока
- 80 г сахара
- 20 г сливочного масла для смазывания формы
- мука для обсыпки формы

Вам также понадобится:

- 3 миски среднего размера, миксер, круглая разъемная форма диаметром 26 см

Грушевый пирог с цельнозерновой мукой *torta integrale di pere*

Микелина предпочитает готовить очень простые, но в то же время невероятно аппетитные пироги — и вы в этом можете легко убедиться. Стоит лишь испечь ароматный грушевый пирог, который просто обожает вся наша семья! На мой взгляд, лучше всего подать ТОРТА ИНТЕГРАЛЕ ДИ ПЕРЕ к чашечке кофе на завтрак.

Отделите желтки от белков.

Груши помойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Выложите в отдельную миску, посыпьте сахаром и полейте лимонным соком.

В отдельной миске взбейте венчиком охлажденные желтки, добавьте оба вида муки и разрыхлитель.

Хорошо размешайте тесто и тонкой струйкой влейте молоко комнатной температуры.

В другой миске взбейте белки комнатной температуры с помощью миксера до плотных и устойчивых пиков и смешайте их с остальным тестом движениями снизу вверх. Добавьте полученное тесто к грушам и аккуратно перемешайте.

Форму смажьте сливочным маслом и обсыпьте мукой. Выложите тесто и выпекайте в предварительно разогретой до 190°C духовке около 50 минут.

Готовый пирог вытащите из формы, посыпьте сверху сахарной пудрой, нарежьте на куски и подавайте.

