Быстрый пирог из консервированных персиков



**Состав:**

*пропорции из расчета на противень размером 25 × 40 см*

консервированные персики - 1 банка (~425 г), можно

сливочное масло или сливки для смазывания готового пирога - 10-15 г

**для теста**

сливочное масло - 200 г,

яйца - 4 шт,

сахар - 1,5 стакана (можно использовать 1 стакан, если любите не слишком сладкую выпечку),

сироп от консервированных абрикосов - 0,75-1 стакан,

разрыхлитель - 2 чайных ложки,

мука - ~3 стакана

ванилин

**Приготовление:**

С консервированных персиков слить сироп в отдельную чашку.

Приготовить тесто:
Муку соединить с разрыхлителем и просеять.
Сливочное масло растопить и немного охладить.


Яйца слегка взбить с сахаром и ванильным сахаром при помощи миксера или венчика.

 Добавить к яйцам растопленное сливочное масло и перемешать до однородности (ложкой или венчиком).

Влить сироп от консервированных персиков и снова перемешать.

**Постепенно всыпать муку, размешивая тесто ложкой или венчиком, и замесить однородное тесто (по консистенции, как на оладьи).**

**Вылить тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой и разровнять (бумагу можно слегка смазать растительным маслом).
Выложить на поверхности теста персики, порезанные небольшими ломтиками.**

Выпекать пирог при температуре 180°C ~30 минут.

Готовый пирог вынуть из духовки и, по-желанию, смазать при помощи кисточки растопленным сливочным маслом или сливками.

Разрезать пирог на квадратные или прямоугольные кусочки и подавать.

Приятного аппетита!