**Пирог апельсиновый (постный)**

2 апельсина

0,5 - 1 стакан грецких орехов

1 стакан сахара

1/3 стакана раст. масла без запаха

0,5стакана крепкого чая

 3 стакана муки (может потребоваться и больше, в зависимости от величины и сочности апельсинов)

1 – 1,5 ч.л. соды

Замороженная вишня без косточек (смородина, клюква, яблоки)

 Смешиваем сахар и масло, туда апельсины (очистить и порезать небольшими кусочками), измельченные (не слишком мелко) орехи и чай, все хорошо перемешать. Теперь нужно просеять в эту смесь муку с содой (не гасить!), столько, чтобы тесто по густоте было, как деревенская сметана (если муки будет недостаточно, пирог получится влажным, как бы непропеченным; если же муки многовато, просто по вкусу будет напоминать пряник). Форму смазать маслом, выложить тесто, сверху выложить вишню, немного углубив ее в тесто, и отправить все это в духовку, разогретую до 200 градусов примерно. Печь 40 -50 мин, готовность проверить деревянной шпажкой. Получается очень вкусный кекс с орешками и ароматом чая.

**Постный шоколадный пирог**

3 стакана муки

2 стакана сахара

полстакана какао

1 ч. ложка соли

2 ч. ложки соды (без горки)

2 стакана холодной воды

полстакана (можно и немного больше половины) растительного масла без запаха

уксус

грецкие орехи (по желанию)

В большой миске смешать сухие компоненты (муку, сахар, какао, соль), добавить масло и воду, перемешать миксером. Добавить соду (погасить уксусом в ложке), перемешать и дать тесту постоять не меньше 5 минут. Вылить в смазанную маслом форму (довольно большого размера), можно посыпать измельченными грецкими орехами и поставить в разогретую до 180 градусов духовку приблизительно на 50 – 60 минут. Готовность проверить деревянной палочкой.

Приятного чаепития!