

## Черничный пирог

### Ингредиенты:

- мука (1 стакан)
- масло (200 г)
- сахар (2-3 ст.л.)
- яйцо (1 штука)
- соль (по вкусу)

для начинки:

- черника (1 стакан)
- сахар (3-4 ст.л.)

1. Просейте муку, сделайте небольшое углубление в середине горки и положите туда сахар, соль, сливочное масло, разрезанное на кусочки, и яичный желток, добавьте немного холодной воды и замесите довольно эластичное тесто.

2. Вымесите тесто, слепите из него шар и поставьте в холодильник на 1 час.

3. Разделите тесто на 2 части - верх и низ пирога.

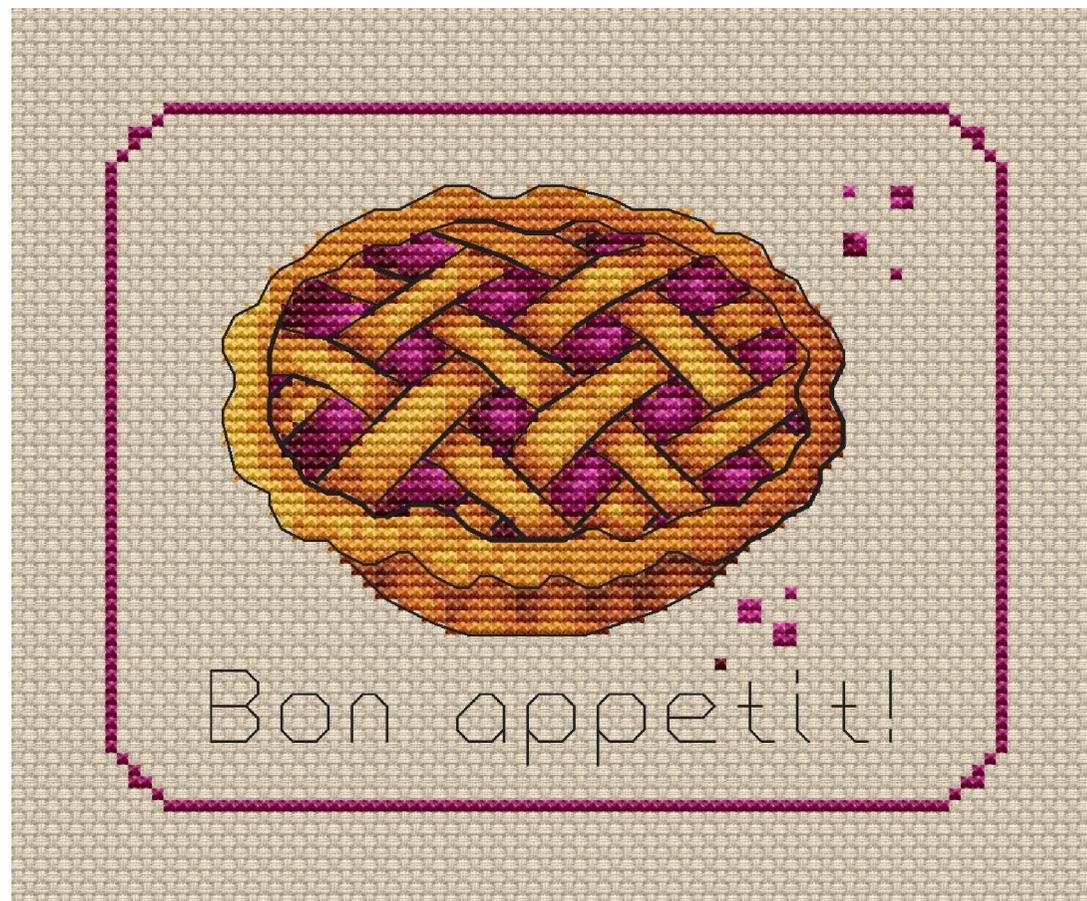
4. Для начинки очистите ягоды от веточек и листиков, промойте и обсушите. Перемешайте с сахаром.

5. Раскатайте одну половину для нижнего слоя пирога и уложите в предварительно смазанную маслом форму.

6. Вилкой сделайте несколько наколов и положите поверх бобовые, чтобы тесто испеклось равномерно. Форму с нижним слоем пирога поставьте в предварительно нагретую духовку на 20-30 минут, после чего уберите бобовые.

7. Раскатайте другую половину в форме круга и разрежьте на полоски, чтобы сделать решетчатый верхний слой пирога.

8. На нижний слой положите черничную начинку, сверху сделайте решетку. Смажьте пирог яйцом и запекайте в течение 20-30 минут, пока корочка не станет золотистой.



**Ключ к схеме** (мулине DMC)

**Крест (в 2 нити)**

цвет	символ	номер	цвет	символ	номер
	●	783		≡	3821+783
	∩	814		••	3607+917
	∩	915		α	3826+976
	○	917			
	◼	975			
	▨	976			
	1	3607			
	L	3821			
	X	3826			

**Бэкстич (в 1 нить)**

цвет	символ	номер
		310

**Бэкстич (в 2 нити)**

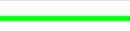
цвет	символ	номер
		310

Схема для вышивки  
**«Черничный пирог»**  
разработана  
**Ириной Огий**

Размер: 77 x 60 крестиков  
Крест, бэкстич

*Вкусные витамины для глаз!*

