

Греческий постный пирог с тыквой и корицей



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

- 500 г тыквы нарезанной кусочками
- 1 стакан изюма
- 1 столовая ложка меда
- ½ стакана апельсинового сока
- ½ стакана оливкового масла
- ½ чайной ложки ванилина
- ¼ стакана воды
- 2 стакана муки
- ½ стакана сахара
- 1 чайная ложка соды
- 1 чайная ложка корицы
- 1/2 чайной ложки имбиря
- ¼ ч чайной ложки мускатного ореха

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Смешать муку, специи, сахар и соду. В другой миске перемешать все остальное, кроме изюма и тыквы.

Переложить содержимое первой миски во вторую.

Добавить изюм и все перемешать. Затем добавить тыкву и снова хорошо перемешать.

Выложить в форму диаметром 24 см.

Печь 1 час при температуре 180°. Дать остыть. Пирог может быть в начале влажным, когда остынет, станет сухим.

Приятного аппетита!