

## Ингредиенты:

### Для теста:

Масло сливочное

(замороженное) – 180 г (+для  
смазывания формы)

Яйцо – 1 шт.

Мука пшеничная – 280 г

Разрыхлитель – 1 ч.ложка

Сахар – 100 г

Соль – 1 щепотка

### Для начинки:

Малина – 200 г

Сметана 20-30% – 400 г

Сахар – 100 г

Яйца куриные – 4 шт.

Мука – 2 ст. ложки

Количество порций: 10

## Этап приготовления:

1. Смешать муку, разрыхлитель и сахар.
2. Сливочное масло натереть на терке.
3. Добавить к маслу сухую смесь и растереть всё руками в крошку.
4. Добавить яйцо и быстро замесить песочное тесто.

5. Если тесто плохо собирается в шар и крошится, добавьте 1-2 ст. ложки ледяной воды. Я не добавляла.
6. Высота пирога будет зависеть от размера формы для выпечки. Подходит форма диаметром от 22 см до 26 см. Форму смазать маслом.
7. Тесто распределить по форме, сделать бортики.
8. Убрать форму с тестом в холодильник на 30 минут.
9. Приготовить начинку. Яйца взбить с сахаром.
10. Добавить сметану и муку.
11. Взбить все вместе до однородной пышной массы.
12. Достать форму с тестом из холодильника. Выложить на тесто ягоды малины.
13. Залить основу пирога с малиной сметанной начинкой.
14. Выпекать песочный пирог с малиной в разогретой до 180 градусов духовке в течение 40-45 минут.
15. Готовый пирог полностью остудить в форме. Желательно убрать пирог на ночь в холодильник, так он будет лучше нарезать и будет вкуснее.
16. Вкусный и ароматный пирог "Малинка" готов.