

**Пирог «Надя»<sup>©</sup>**  
**(посвящается Наде Петровой)**

**Ингредиенты:**

0,25 л Водки  
500 г муки  
250 г масла  
210 г сахара  
150 г изюма  
150 г (целых) десных орехов  
100 г шоколад (≥70% какао)  
4 яйца  
ванильный сахар (2 пакетика)  
пекарный порошок (1 пакетик)

**Как готовить:**

1. положить 0,25 л Водку с (цельными) орехами на блюде и хорошо прикрывать, чтобы Водка не испарила (можно добавить изюм);  
оставить на 15 минут;  
если Водка испарила, доавить ещё 0,25 л
2. разрубить шоколад и доавить;  
оставить чтобы орехи размячились
3. хорошо всбить яйца с маслом;  
затем доавить сахар, муку, пекарский порошок, ванильный сахар и перемешать до получения однородной массы
4. доавить Водку с орехами, изюмом и шоколадом и хорошо размешивать;  
выложить тесто в смазанную маслом форму для пирога;  
выпекать при температуре 175 град. 60- 90 минут